

Camembert en rissoles



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Pour les **rissoles de Camembert**–

[Fromage Camembert AOC](#) : 1

40 g beurre

50 g farine

10 cl lait

3 oeufs

sel, poivre

Préparation

Avec le lait, le beurre et la farine, confectionnez une pâte Béchamel assez ferme qui servira de base aux **rissoles de Camembert**. Ecroûtez, réduisez le Camembert en pâte. Incorporez-le à la Béchamel. Ajoutez les 3 oeufs battus. Assaisonnez au goût. Etalez cette pâte sur une plaque à four. Découpez à l'emporte-pièce des disques de 5 cm de diamètre. Poêlez doucement dans l'huile ou le beurre fondu. Servez brûlant les **rissoles de Camembert** sur un linge absorbant. On peut faire de telles rissoles avec n'importe quel fromage à pâte molle fermentée.

Autres recettes de cuisine au Camembert :

- * [Camembert en croquettes fondantes de Marie Harel](#)
- * [Camembert en rémoulade et canon d'agneau rôti](#)
- * [Camembert en fondue Normande – recette au Camembert](#)
- * [Camembert en croquettes \(formule n°1\)](#)
- * [Camembert en croquettes \(formule n°2\)](#)
- * [Camembert en rissoles](#)
- * [Camembert au four](#)
- * [Fondue au Camembert](#)
- * [Camembert en mendiant](#)

RECETTE RISsoles CAMEMBERT – recette au Camembert – RECETTE CAMEMBERT

[camembert au four](#)