

Croquettes au Brie de Meaux



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

Fromage Brie de Meaux : 150g

2 demi-sel

ou 60 g fromage blanc égoutté

40 g farine

50 g beurre

2 oeufs entiers

2 l huile

30 g chapelure

sel, poivre

Préparation

Ecroûtez et pilez le fromage de Brie. Passez le fromage blanc au tamis. Maniez la farine, le beurre, le fromage de Brie et le fromage blanc. Formez-en une pâte bien lisse. Etendez-la sur une planche farinée. Divisez-la en petits palets ronds ou en carrés de 2 cm d'épaisseur. Enduisez de chapelure. Faites frire en bassine. Retournez la face émergente. Egouttez sur une serviette. Servez très chaud.