

Croquettes au fromage (formule n°1)



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g fromage dur écroûté
50 g fromage blanc gras et séché
ou 1 Petit-suisse
50 g beurre ou huile
50 g farine
30 g chapelure
2 oeufs entiers
sel, poivre

Préparation

Dans une terrine, mélangez la farine, 1 oeuf, le fromage blanc passé au tamis, puis à part, le fromage broyé et le beurre. Mélangez le tout. Assaisonnez. Laissez reposer sur une planche farinée, formez des croquettes. Farinez-les. Passez-les à l'oeuf battu, puis à la chapelure. Faites frire doucement à la poêle.