

# Fricadelles au fromage blanc



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

350 g de [fromage blanc](#) égoutté

100 g de farine

80 g de sucre cristallisé

40 g de sucre glace

50 g de chapelure

15 g de sel

2 Oeufs

2 l d'huile

## Préparation

Pressez le fromage blanc à l'étamine. Cassez, battez les oeufs. Dans une terrine, formez une fontaine avec la farine. Jetez-y le sucre, le sel et 1 oeuf. Ajoutez le fromage. Triturez soigneusement à la spatule pour former une pâte lisse et homogène. Sur la planche à pâtisserie abondamment farinée, façonnez des petites boulettes aplaties. Cassez le second oeuf, battez-le, laissez en réserve pour la panure. Passez les fricadelles à l'oeuf battu, puis à la chapelure. Plongez les par 3 ou 4 dans la friture bouillante. Débarassez-les au fur et à mesure sur un plat recouvert d'une serviette pour éponger. Poudrez de sucre glace. Servez chaud.