

Rissoles au fromage blanc



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
20 minutes

Ingrédients

350 g [fromage blanc](#)
pressé
50 g beurre
40 g farine
3 oeufs
2 dl crème aigre
1/2 l huile
sel, poivre

Préparation

Mélangez dans une terrine, le fromage blanc et les oeufs entiers. Assaisonnez (sel, poivre), et incorporez en pluie la farine. Selon la consistance, augmentez ou diminuez-en la quantité pour obtenir une pâte homogène et malléable. Etalez-la sur une planche farinée. Abaissez à 2 cm et découpez-la en triangles de 5 à 6 cm de côté. Farinez-les des deux côtés. Faites dorer à la poêle dans l'huile. Servez avec un compotier de crème sure.