

# Rissoles au fromage de Coulommiers



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

1 [Fromage Coulommiers](#)

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. Ecroûtez, réduisez le **Coulommiers** en pâte. Incorporez-le à la Béchamel. Ajoutez les 3 oeufs battus. Assaisonnez au goût. Etalez cette pâte au Coulommiers 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 sur un linge absorbant les **rissoles au Coulommiers**. On peut faire cette **recette** de rissoles avec n'importe quel fromage à pâte molle fermentée.