

# Rissoles bosniaques au fromage blanc



  
Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
20 minutes



Temps de cuisson  
20 minutes

## Ingrédients

300 g [fromage blanc](#)  
mi-sec  
300 g farine  
250 g saindoux  
ou  
1/2 l huile  
60 g beurre  
15 cl lait  
2 oeufs  
sel

## Préparation

Malaxez le fromage blanc, salez-le. Dans une terrine, rassemblez tous les ingrédients, excepté le lait. Pétrissez le tout soigneusement. Ajoutez le lait très lentement en malaxant. Salez. Triturez avec soin pour obtenir une pâte lisse et homogène. Détaillez la pâte en morceaux de la grosseur d'un petit oeuf (40 g). Laissez reposer 15 minutes sur une serviette farinée. Sur la planche farinée, étalez ces boulettes de pâte au rouleau pour former de minces galettes rondes. Badigeonnez chacune de beurre fondu, excepté la dernière. Superposez-les dans l'ordre du laminage. Farinez à nouveau la planche et étendez-les toutes ensemble au rouleau en une feuille rectangulaire de pâte de 4 mm d'épaisseur. Découpez en 4 en carrés de 5 cm de côté. Faites frire dans une poêle d'huile ou de saindoux très chaud. Servez chaud. Tartinez de fromage malaxé.