

750g

Croquettes aux Kiri



20min



Facile



Bon marché

Par Nadia Paprikas**750g**

Ces croquettes avec un coeur coulant sont idéales pour l'apéritif ou pour un repas pour les enfants.

Ingrédients

4 personnes

8 portions de kiri
3 c. à s. de chapelure
Huile de friture
Poivre

1 oeuf
2 c. à s. de farine
Sel ou sel fin

Matériel

Film alimentaire
Saladier

Poêle

Préparation



Préparation : **15min**Cuisson : **5min**

- 1 Mettez les portions de Kiri dans un saladier et écrasez-les avec une fourchette.

- 2 Roulez-les pour former des boules et placez-les pendant 2 heures au congélateur.

- 3 Dans une assiette, battez l'oeuf. Salez, poivrez.
Dans une autre assiette, mélangez la farine et la chapelure. Roulez les boules de fromage dans l'oeuf.

- 4 Puis roulez-les dans le mélange farine/chapelure.

- 5 Dans une poêle, faites chauffer l'huile. Ajoutez les croquettes et laissez-les dorer.

- 6 Égouttez-les sur du papier absorbant avant de servir.

- 7 Dégustez les croquettes chaudes !