

[Entrées/Croquettes de riz au fromage](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
30 Minutes
Note

4/5 (1 vote)



Les ingrédients

- 200 g de riz cuit
- 2 œufs
- 150 g de fromage râpé
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse ou fromage blanc.
- 2 à 3 cuillères à soupe de chapelure
- 1/2 cuillère à café de muscade
- 1 cuillère à café de poivre
- Sel
- Herbes (de Provence, basilic séché)
- Farine
- Huile Elio pour la friture

Préparation

- Dans un grand bol, mélanger le riz et le fromage râpé.
- A côté, battre les œufs et rajouter-les au mélange riz et au fromage puis rajouter, le sel, le poivre, la noix de muscade, la chapelure et la crème.
- Mélanger bien puis former des boulettes ou petits boudins, rouler-les dans la farine, il faut tapoter pour faire tomber l'excédent.
- Faire cuire les croquettes dans de l'huile bien chaude.
- Mettre les croquettes dans du papier absorbant puis déguster bien chaude