Boulettes de fromage à la brésilienne et lardinettes® de dinde

45 minutes

10 personnes



Ingredients

- 100 g de lardinettes® de dinde
- 1,5 dl de lait
- 7,5 cl d'huile de maïs ou de colza
- 3 g de sel
- 250 g de farine de tapioca
- 125 g de Parmesan râpé
- 1 œuf

Preparation

Mélangez le lait et l'huile de colza et faites chauffer. Ajoutez le sel et la farine de tapioca. Retirez du feu ou versez dans un autre récipient et mélangez bien. Ajoutez l'œuf et mélangez.

Faites cuire les lardinettes® de dinde dans un peu de matière grasse.

Mélangez le fromage et les lardinettes® avec la pâte (avec les mains).

Enduisez la plaque d'huile et saupoudrez de farine de tapioca.

Répartissez la pâte en boulettes et mettez dans un four préchauffé à 180°C. pendant 25 à 30 min.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be