

ROULÉS DE CONSOUDE AU CHÈVRE FRIT



Ingrédients pour 24 pièces

Ingrédient	Quantité
grandes feuilles de consoude	24 pièces (jeunes feuilles)
Chèvre frais	200 gr
fromage blanc	100 gr
Lait entier	12 càs
farine complète	8 càs
Oeuf	1 pièce
sel et poivre	1 pincée

Préparation

1. Mélanger le fromage blanc, le fromage de chèvre et une pincée de sel et de poivre.

2. Préparer la pâte en mélangeant le lait et l'œuf puis ajouter la farine et du sel.

3. Tartiner une feuille de consoude du mélange fromage blanc et chèvre et rouler la feuille. Recommencer l'opération pour chaque feuille de consoude.

4. Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle. Lorsque l'huile est bien chaude, trempez les roulés de feuilles de consoude dans la pâte et faites-les frire quelques minutes de chaque côté.

5. Remarque : le mélange de fromage blanc et de chèvre peut être remplacé par du fromage à tartiner.
