

# 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.  
\_\_\_\_\_