

**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 !