

Balles de floraline



Temps de préparation : 5 minutes.

Temps de cuisson : 10 minutes.

Pour toutes les bourses.

INGRÉDIENTS :

- 1/4 litre de lait.
- 40 g de Floraline.
- De la ciboulette.
- 1 sachet de gruyère râpé.
- Des tomates séchées.
- une assiette de Floraline pour la panure.

PRÉPARATION :

1. Dans une casserole, versez d'abord le lait puis la Floraline.
2. Faites chauffer pendant 3 minutes à feu doux tout en mélangeant.
3. Une fois que c'est chaud, mettez la préparation dans un saladier.
4. Ajoutez votre ciboulette hachée au préalable, le gruyère râpé et les tomates séchées.
5. Mettez un peu d'huile sur vos doigts pour réaliser des boulettes.
5. Trempez vos boulettes dans un bol de Floraline avant de les faire cuire pendant 5 minutes.
6. Vous pouvez déguster cette recette accompagnée d'une salade, selon vos goûts.