



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

CROQUETTES BASILIC ET AGRUMES

ENTRÉE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **25 min**

Temps de cuisson : **10 min**

Ingrédients

- 8 Mini Babybel
- 200 g de chapelure fine de pain rassis
- 1 œuf
- 40 g de farine
- Le zeste d'une orange bio
- 6 brins de basilic (soit une vingtaine de grosses feuilles environ)
- 1 filet d'huile d'arachide
- Sel fin et poivre du moulin

Préparation

- 1 Mixez 100 g de chapelure avec les feuilles de basilic. Mixez le reste de la chapelure avec les zestes d'orange. Disposez ces deux chapelures dans deux plats. Battez l'œuf et deux cuillerées à soupe d'eau dans un autre plat, salez et poivrez. Saupoudrez la farine dans un quatrième plat.
- 2 Retirez l'enveloppe en cire des Mini Babybel. Tapotez-les sur les deux faces dans la farine puis trempez-les dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure de basilic pour les enrober complètement. Renouvelez l'opération pour obtenir 4 fromages au basilic et 4 à l'orange.
- 3 Préchauffez le four à 180°C. Dans une poêle avec l'huile d'arachide, faites dorer à feu moyen les fromages sur les deux faces puis enfournez-les 6 minutes.

Servez les croquettes bien chaudes avec une salade verte ou des crudités.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

