Croquettes de courgettes au fromage DŽIUGAS®



Ingrédients

200 g	de riz
100 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS râpé
100 g	de jambon de dinde
100 g	de fromage frais à tartiner
2	œufs durs
1	œuf
50 g	de chapelure

Préparation

La recette a été créée spécialement pour notre excellent fromage à pâte dure lituanien DŽIUGAS par le célèbre cuisinier espagnol Mark Audibert !

Faire cuire le riz pendant vingt minutes, ajouter les courgettes, le fromage frais à tartiner, le fromage Džiugas, les œufs durs hachés, le jambon coupé et, en dernier, la farine. Saler et poivrer. Faire des croquettes avec la préparation obtenue, les tremper dans un œuf battu, puis dans la chapelure. Faire frire dans l’huile chaude.