



Finger food Croquettes au jambon et au kiri



50 min 15 min 15 min 20 min 148

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des croquettes

- Mixer dans un blender le jambon, le fromage frais et le pain de mie sans la croûte.
- Ecraser grossièrement les pétales de maïs soufflés dans une assiette.
- Prélever une cuillère à café de pâte au jambon et la déposer dans l'assiette de "chapelure" de Corn Flakes.
- Rouler la pâte dans la chapelure de façon à former des boulettes.
- Préchauffer les four à 180°C. Déposer les boulettes sur une plaque allant au four.
- 6 Enfourner les croquettes pendant 15 minutes.

Étape 2

Dressage

Sortir les croquettes du four, les laisser tiédir pendant 20 minutes avant de les servir. Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour les croquettes

50 g Jambon cuit 100 g Fromage frais à tartiner

1 tranche(s) **Pain de mie** 2 verre(s) **Céréales**

1