



Finger food

Croquettes au jambon et au kiri



50 min 15 min 15 min 20 min 148

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

Étape 1

Préparation des croquettes

- 1 Mixer dans un blender le jambon, le fromage frais et le pain de mie sans la croûte.
- 2 Ecraser grossièrement les pétales de maïs soufflés dans une assiette.
- 3 Prélever une cuillère à café de pâte au jambon et la déposer dans l'assiette de "chapelure" de Corn Flakes.
- 4 Rouler la pâte dans la chapelure de façon à former des boulettes.
- 5 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

- 1 Sortir les croquettes du four, les laisser tiédir pendant 20 minutes avant de les servir.