

Boulettes de riz farcies

Recette réalisé avec un reste de poulet et un chouia de légumes préalablement mixé.
J'ai utilisé 300 gr environ de riz long et j'ai pu faire 6 boulettes.

Faites cuire le riz long un peu plus longtemps que la normale pour que celui-ci colle légèrement ou sinon prenez du riz pour risotto.

Quand c'est cuit, ajoutez 2 jaunes d'œufs et 2 belles poignées de gruyère râpé (ou parmesan, comté..).

Laissez un peu tiédir et placez le riz durant 2 h au frigo.

Dans le creux de votre main, faites un creux avec du riz, déposez de la farce. Refermez ensuite avec du riz et façonnez en forme de boule.

Ensuite passez vos boules dans de l'œuf battu et dans la chapelure.

Faites frire dans l'huile pour qu'elles soient bien dorées.

A servir avec une salade de votre choix.