BOULETTES DE FROMAGE ET ÉPINARDS FRAIS POUR APÉRITIF DINATOIRE

INGRÉDIENTS

- Sel et poivre
- 1 l de bouillon de volaille
- 750g de petits pois
- 10cl de crème fraiche
- 2 échalotes
- 25g de beurre
- Quelques feuilles de menthe fraiche

TEMPS DE PRÉPARATION : 40MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Faites chauffer dans 1 poêle de l'huile et faites cuire les épinards pendant 10min, et mettez-les dans un récipient.

Ajoutez les ingrédients des boulettes

Formez des petites boulettes et faites-les frire légèrement.