CROQUETTES DE CHOU-FLEUR,COEUR DE COMTÉ





600g de chou-fleur
1 oignon - 1 gousse d'ail
2 oeufs - 200g de Comté
140 g de farine
2 CàS de chapelure fine
60 ml d'huile neutre
1 botte de ciboulette
Sel - poivre

- **Séparez le chou-fleur en fleurettes et faites les cuire 15 mn à la vapeur**
- **Ciselez l'oignon et la ciboulette, hachez l'ail**
- **Râpez 100g de comté et le reste en petits cubes**
- **Mixez les fleurettes encore fermes pour les reduire en petits morceaux (grains de riz)**
- **Ajoutez et mélangez tous les ingrédients pour une pâte homogène (sauf les cubes de comté)**
- **Formez une petite croquette de pâte et insérez un cube de comté (huilez vos mains)**
- **Refermez bien la croquette**
- **Faites chauffer l'huile dans une poêle et laissez dorer les croquettes 3/4 mn**