



Polpette di pane aux fèves et aux Fromage à tartiner Les 300&Bio

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 6 personnes (environ 24 boulettes)

Ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 300 g de fèves
- 100 g de fromage à tartiner Les 300&Bio
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 10 cm de baguette rassie
- 20 feuilles de menthe
- Sel
- Poivre du moulin
- 1 filet d'huile d'olive
- 125 g de yaourt grec

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Cassez le pain en morceaux et déposez-les dans le bol d'un blender. Mixez jusqu'à l'obtention d'une chapelure fine et réservez.
3. Épluchez l'ail et déposez-le dans le bol propre du blender. Ajoutez les fèves, la menthe, les oeufs, une pincée de sel et du poivre.
4. Mixez jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène. Transvasez le mélange dans un récipient et incorporez le fromage à tartiner Les 300&Bio avec une spatule. Ajoutez la chapelure de pain puis formez des boulettes de taille identique.
5. Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Enfourez pour 20 minutes de cuisson.
6. Arrosez les polpette chaudes d'un filet d'huile d'olive et servez avec de la menthe fraîche, du yaourt grec et quelques feuilles de salade de mesclun.