

## Croquettes de fromage Vegan



Après vous avoir proposé le [fromage Vegan](#) eh bien je vous propose des croquettes de fromage Vegan ! C'est vraiment délicieux ! Croustillants, fondants, un régal ! Et c'est très simple à réaliser. Pour la chapelure, j'ai utilisé de la chapelure sans gluten ;)

### **Pour environ 12 croquettes**

#### **Ingrédients:**

2c. à soupe de Maïzena

4c. à soupe d'eau

Chapelure

1 bloc de [fromage à râper Vegan](#)

Huile de tournesol

#### **Préparation:**

Dans un bol, mélangez l'eau avec la Maïzena. Versez de la chapelure dans une assiette.

Prélevez un morceau de fromage Vegan et modelez-le entre vos mains de façon à former une boule. Roulez-la dans le mélange eau-Maïzena puis passez dans la chapelure. Répétez l'opération une seconde fois si nécessaire. Confectionnez toutes les croquettes de la même manière

Dans une petite casserole, faites chauffer environ 4cm d'huile de tournesol. Quand l'huile est chaude, elle ne doit pas fumer, plongez-y 2 croquettes. Retournez-les sans arrêt pendant 1min et retirez-les dès qu'elles sont dorées. Déposez-les sur un plat recouvert de papier absorbant. Procédez de la même manière avec les autres croquettes.

Dégustez rapidement.