Avec Sandrine, en cuisine, nous avons préparé : Pour 5 à 6 personnes

DÉS GALETTES AU FROMAGE

250 g de fromage blanc

2 oeufs

2 cuillerées de sucre

2 cuillerées de raisins secs

une pincée de sel

4 cuillerées de foin

un peu d'huile

un entonnoir, un saladier, une spatule

une poêle

Sépare le blanc et le jaune d'un oeuf. Garde le jaune.

Mélange le fromage et la foin dans le saladier.

Ajoute un oeuf et le jaune de l'autre oeuf.

... le sucre, les raisins secs, le sel. Mélange bien.

Fais des boules avec la préparation.

Fais chauffer les boules dans une poêle.

Retourne les boules puis déguste en laissant refroidir un peu.