

CROQUETTES AU JAMBON

1 tasse de jambon cuit
coupé en cubes
2 tasses de riz
2 tasses d'eau chaude

1 oignon haché fin
1 oeuf
Sel, poivre

Bouillir l'eau dans un plat, ajouter le riz et cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutter le riz dans une passoire, ajouter le jambon en cubes et l'oignon haché. Battre l'oeuf et l'ajouter au mélange de riz et jambon. Ajouter le sel et poivre, mélanger le tout. Façonner en boulettes, et cuire dans un poêlon dans lequel on a ajouté 2 c. à soupe de graisse. Rôtir les boulettes des deux côtés. Servir avec une salade verte.