

CROQUETTES D'AVOINE AU FROMAGE BLANC

(6-8 personnes)

1 tasse de flocons d'avoine

1 tasse de fromage blanc

1 tasse de béchamel aux champignons

1 oignon finement haché

sel

herbes aromatiques selon le goût

Mélanger le tout sauf la béchamel.

Former des saucisses ou galettes et les faire frire dans un peu d'huile.

Les mettre dans un plat allant au four et verser la béchamel dessus.

Faire cuire à four moyen pendant 45 minutes.