

CROQUETTES JAMBON SERRANO SPAÑASOL :

Ingredients

- 30G DE BEURRE
- 30G + 70G DE FARINE
- 40CL + 10CL DE LAIT
- 150G DE FROMAGE RAPÉ
- 2 ŒUFS
- 100G DE CHAPELURE
- HUILE DE FRITURE
- 1 PAQUET DE JAMBON SERRANO SPAÑASOL



Préparation

1. RÉALISER UNE SAUCE BÉCHAMEL ; À FEU DOUX, FAIRE FONDRE LE BEURRE DANS UNE CASSEROLE, Y AJOUTER 30G DE FARINE ET REMUER. AJOUTER PETIT À PETIT 40CL DE LAIT TOUT EN REMUANT. UNE FOIS ÉPAISSE, RETIRER LA PRÉPARATION DU FEU ET AJOUTER LE FROMAGE RÂPÉ AINSI QUE DES CUBES DE JAMBON SERRANO SPAÑASOL.
2. PLACER CETTE PRÉPARATION AU FRIGO PENDANT MINIMUM 3H.
3. PRÉPARER UNE PANURE EN MÉLANGEANT 10CL DE LAIT ET DEUX ŒUFS.
4. PLACER LA CHAPELURE DANS UN BOL.
5. SORTIR LA PRÉPARATION DU FRAIS, ET RÉALISER DES PETITES BOULES.
6. SUCCESSIVEMENT, TREMPER LES BOULES DANS LA PRÉPARATION ŒUFS/LAIT, PUIS DANS LA CHAPELURE.
7. FAIRE BOUILLIR DE L'HUILE, ET Y FAIRE FRIRE LES CROQUETTES PENDANT 1 MIN
8. DÉPOSER LES CROQUETTES SUR UNE FEUILLE DE PAPIER CUISSON AFIN DE RETIRER L'EXCÉDENT D'HUILE.



2 PERS.



10 MIN

La recette video

