

CROQUETTES DE JAMBON

Ingredients

- 30G DE BEURRE
- 80G DE FARINE
- 150G DE FROMAGE RAPÉ AU CHOIX
- 1 L D'HUILE DE FRITURE
- SEL, POIVRE
- 50 CL DE LAIT
- 1 PINCÉE DE MUSCADE
- 2 OEUFS
- 100G DE CHAPELURE
- 4 TRANCHES DE JAMBON SPAINASOL



Préparation

1. DANS UNE CASSEROLE À FEU DOUX, FAIRE FONDRE LE BEURRE. Y AJOUTER LA FARINE, SANS CESSER DE REMUER.
 2. UNE FOIS CETTE PRÉPARATION BIEN LISSE, Y INCORPORER PETIT À PETIT LE LAIT.
 3. SALER, POIVRER ET METTRE UNE PINCÉE DE NOIX DE MUSCADE.
 4. NE SURTOUT PAS FAIRE BOUILLIR ET REMUER SANS S'ARRÊTER JUSQU'À CE QUE LA BÉCHAMEL DEVIENNE ÉPAISSE. SI ELLE NE VOUS SEMBLE PAS ASSEZ ÉPAISSE, RAJOUTEZ UN PEU DE FARINE. RETIREZ DU FEU.
 5. AJOUTER LE FROMAGE CHOISI, AINSI QUE LES LANIÈRES DE JAMBON SERRANO.
 6. PLACER CETTE PRÉPARATION AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT MINIMUM 2 H.
 7. PRÉPARER LA PANURE EN MÉLANGEANT LES 2 OEUFS ET LE DEMI-VERRE DE LAIT DANS UN BOL. DANS UN DEUXIÈME BOL, VERSER UNE BONNE QUANTITÉ DE CHAPELURE.
 8. SORTIR LA PRÉPARATION DU FRAIS, ET FORMER DES PETITES BOULES QUE VOUS TREMPEREZ DANS LA PRÉPARATION OEUFS + LAIT, PUIS DANS LA CHAPELURE.
 9. FAIRE BOUILLIR L'HUILE.
 10. PLONGER LES CROQUETAS DANS L'HUILE BOUILLANTE JUSQU'À CE QUELLES SOIENT BIEN DORÉES. PUIS LES RETIRER DE L'HUILE.
- II. LES POSER DANS UN PLAT ADAPTÉ, LAISSER UN PEU REFROIDIR



6 PERS



2H20MN

La recette vidéo

