

Croquettes au jambon

30 min + refroidissement · 4 personnes

Ajoutez aux 30 min le refroidissement de la béchamel : elle doit être assez ferme pour façonner les croquettes.



INGRÉDIENTS

La béchamel :

50g de beurre

50g de farine

60cl de lait

Sel, poivre

1 pincée de noix de muscade

Le jambon :

4 tranches de jambon sec

Panure :

100g de chapelure

100g de farine

2 oeufs entiers

L'huile :

1000 ml d'huile à friture

ON PASSE EN CUISINE

1. Préparez une sauce béchamel bien ferme : Dans une casserole à feu doux, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine sans cesser de remuer.
2. Une fois cette préparation bien lisse, incorporez petit à petit le lait. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de noix de muscade. Retirez du feu et versez-la dans un saladier pour qu'elle refroidisse.
3. Une fois la béchamel refroidie, placez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme pour être façonnée, puis incorporez le jambon sec finement coupé.
4. Formez ensuite des croquettes à l'aide de deux cuillères à soupe.
5. Trempez les croquettes dans la farine, l'œuf puis la chapelure.
6. Plongez-les dans l'huile bien chaude pendant 3 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Déposez-les sur un papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile.