

Croquettes de jambon

Dans cette recette, le jambon peut être remplacé par des restes de poulet, de viande, de poisson, etc... ou même du fromage.



Ingrédients :

(pour 18 à 20 croquettes)

200 g de jambon cuit
2 oignons
1 gousse d'ail
Persil
50 cl de lait
150 g de farine
Noix de muscade râpée
Huile d'olive

Pour la panure :

Chapelure
Farine
2 œufs battus salés et poivrés

Hacher l'ail, le persil.

Hacher grossièrement le jambon.

Emincer finement les oignons.

Dans une poêle, faire blanchir les oignons dans un peu d'huile d'olive, puis ajouter le jambon. Bien mélanger avec une cuillère de bois.

A feu doux, y ajouter progressivement et alternativement la farine et le lait, tout en remuant énergiquement avec la cuillère de bois.

Une fois la farine et le lait bien incorporés en totalité, saler, poivrer, ajouter l'ail, le persil et la noix de muscade.

Continuer de brasser avec la cuillère de bois jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse qui se décolle facilement de la poêle.

Laisser reposer quelques heures. (on peut même faire cette préparation la veille et la conserver au frigidaire)

Procéder ensuite à la panure : prélever de la pâte avec une cuillère à soupe, la rouler entre les mains et lui donner la forme de quenelle. Rouler ensuite la croquette dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Quand toutes les croquettes sont prêtes, les plonger dans une friteuse d'huile très chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Les égoutter sur du papier absorbant, et servir immédiatement.