

CROQUETAS AU JAMBON CRU ET FROMAGE

 Nombre de personnes : Pour une vingtaine de croquetas

INGRÉDIENTS

- 50 cl de lait froid
- 80 g de farine
- 120 g de beurre
- 3 tranches de jambon cru
- 75 g de gruyère râpé
- sel, poivre du moulin
- noix de muscade
- de la chapelure
- 2 œufs
- huile de friture

PRÉPARATION

1. Couper le jambon en petits dés. Le mettre avec le lait dans une casserole et faire chauffer afin de le faire infuser pendant une dizaine de minutes. Filtrer.
2. Dans une casserole, mettre à fondre le beurre. Ajouter la farine, bien mélanger et laisser cuire ce roux quelques minutes. Incorporer ensuite petit à petit le lait en mélangeant sans cesse afin d'obtenir une béchamel bien ferme et épaisse.
3. Ajouter les dés de jambon et le gruyère râpé. Assaisonner de sel, poivre et muscade.
4. Dans un plat rectangulaire, étaler la pâte uniformément, la couvrir de papier film et laisser refroidir plusieurs heures. Il est possible de réfrigérer la pâte une nuit à ce stade, pour une cuisson le lendemain.
5. Au bout de ce temps de repos, battre les œufs avec un peu de sel dans un bol, verser la chapelure dans une assiette. Démouler la préparation qui a durci et la poser sur le plan de travail légèrement fariné.
6. Découper en bandes d'environ 3 cm puis redécouper chaque bande en rectangles de 5 à 6 cm.
7. Rouler légèrement chaque croquetas entre ses mains afin de leur donner une forme un peu plus ronde.
8. Les tremper successivement dans l'œuf puis la chapelure avant de les faire frire jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur dorée. Egoutter sur un papier absorbant.
9. Déguster bien chaud.

