



Croquettes au jambon Serrano

Ingrédients pour une quinzaine de croquettes

:

Pour la farce :

5 tranches de jambon Serrano hachées (sans le gras)

1/2 oignon

2 cuillères à soupe de farine

2 cuillères à café d'huile d'olive

Sel, poivre

Noix de muscade

Pour la panure :

2 œufs

100 à 150 g de chapelure

50 cl d'huile d'olive pour la friture

Préparation :

Dans une poêle, faites revenir l'oignon émincé très finement dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il commence à dorer. Rajoutez le jambon Serrano.

Rajoutez la farine et continuez la cuisson pendant 1 à 2 minutes en remuant et écrasant pour bien incorporer la farine au mélange. Hors du feu, rajoutez le lait et remuez.

Remettez sur le feu, puis ajoutez de la noix de muscade finement râpée.

Faites cuire ce mélange à feu doux pendant environ 20 à 25 minutes en remuant constamment.

Arrêtez la cuisson lorsque le mélange est devenu bien épais, presque élastique et commence à accrocher au fond de la poêle.

Mettez cette préparation au frigo pendant au minimum 1 heure 30. Vous pouvez même la préparer la veille.

Une fois la préparation bien refroidie, façonnez des petits boudins de pâte et donnez-leur une forme de croquettes.

Dans une assiette creuse, battez les œufs en omelette. Roulez les petits boudins dans l'œuf, puis dans la panure.

Faites chauffer 50 cl d'huile de friture dans une poêle creuse ou une friteuse, et lorsque l'huile est bien chaude faites frire les croquettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (environ 3 à 5 minutes).

Égouttez ensuite vos croquettes sur du papier absorbant et servez en apéritif, ou en entrée avec une salade verte. La même recette peut se conjuguer au poulet, ou bien à la morue..

Bon Profit!