magimix

CROQUETAS AU JAMBON

Recette proposée par Solène

Préparation : 15 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** Friteuse

---

Ingrédients : 20 croquetas

- BECHAMEL (RECETTE DU LIVRE) - 500 ml de lait tempéré - 50 g de farine - 50 g de beurre tempéré - 15 g de fécule de pomme de terre - sel, poivre, muscade - GARNITURE - 150 g de fromage râpé au choix - 4 tranches de jambon de Serano - PANURE - 2 oeufs - 1/2 verre de lait - 100 g de chapelure - 1 L d'huile à friture

---

BECHAMEL (RECETTE DU LIVRE)

1. Mettez tous les ingrédients dans la cuve, et lancez le programme EXPERT, 9 minutes/vitesse 4/95°C.

GARNITURE

1. Ajoutez le fromage choisi, ainsi que les lanières de jambon Serrano coupées en fines lanières EXPERT, 30 sec/vitesse 4.

2. Placez un rectangle de film alimentaire spécial cuisson sur le plan de travail et déposez la préparation. Refermez le film en roulant la préparation sur elle-même, serrez bien pour rendre le boudin hermétique et tournez les extrémités comme un bonbon.

3. Placez cette préparation au réfrigérateur pendant minimum 2 h.

PANURE

1. 2h plus tard, préparez la panure en mélangeant les oeufs et le lait dans un bol. Dans un deuxième bol,

versez la chapelure.

2. Sortez la préparation du frais, et formez des petites boules que vous tremperez dans la préparation oeufs + lait, puis dans la chapelure. Posez ces croquetas presque prêtes sur une feuille en aluminium.

3. Faites bouillir l'huile.

4. Plongez les croquetas dans l'huile bouillante jusqu'à ce quelles soient bien dorées. Puis retirez-les de l'huile. Laissez un peu refroidir avant de déguster.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Solène