

# CROQUETAS AU JAMBON

Préparation: 30 mn

Cuisson: 2 mn

Marinade 2 h

4 personnes:

pour 20 croquetas :

30 g de beurre  
100 g de farine  
50 cl de lait  
1 pincée de noix de muscade  
150 g de fromage râpé au choix  
4 tranches de jambon Serrano coupé en fines lanières  
2 œufs  
1/2 verre de lait  
chapelure  
1 L d'huile à friture ou de tournesol  
sel, poivre

1. Préparez une sauce béchamel bien ferme : dans une casserole à feu doux, faire fondre le beurre y ajouter la farine, sans cesser de remuer.

2. Une fois cette préparation bien lisse, incorporez petit à petit le lait. Salez, poivrez et mettre une pincée de noix de muscade.

3. Remuez sans s'arrêter jusqu'à ce que la béchamel devienne épaisse. ( ne pas faire bouillir)Si elle ne vous semble pas assez épaisse, rajoutez un peu de farine. Retirez du feu.

4. Ajoutez le fromage choisi, ainsi que les lanières de jambon serrano. Placez cette préparation au réfrigérateur pendant

minimum 2 h.

5. Préparez la panure en mélangeant les 2 œufs et le demi-verre de lait dans un bol. Dans un deuxième bol, versez une bonne quantité de chapelure.

6. Sortez la préparation du frais, et formez des petites boules que vous tremperez dans la préparation œufs + lait, puis dans la chapelure.

7. Posez ces croquetas presque prêtes sur une feuille en aluminium.

8. faites chauffer l'huile, plongez y les croquetas jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Puis les retirer de l'huile.

9. Les poser dans un plat adapté, laissez un peu refroidir