



Collations

Croquettes de fromage au jambon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1/2 persil (bosje)
1 citron (en quartiers)
3 jaunes d'oeuf
50 grammes de chapelure
150 grammes de farine

Pour la sauce

140 grammes de beurre
140 grammes de farine
500 millilitres de lait
200 grammes de parmesan (râpé)
200 grammes dés de jambon
2 cuillères à soupe de persil (fijngehakt)
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Fondez le beurre, ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que vous perceviez une odeur de biscuit. En mélangeant versez le lait et laissez épaissir la sauce. Incorporez les fromages, jambon et persil et assaisonnez avec poivre et noix de muscade.

Versez la sauce dans un grand plat à four et lissez la surface. Déposez une feuille fraîcheur par-dessus et réservez au moins 5 heures au frigo.

Formez des croquettes ou des boulettes avec la sauce solidifiée. Battez les jaunes d'oeufs dans une assiette. Mettez la farine et la chapelure chacune dans une autre assiette. Roulez les croquettes d'abord dans la farine, ensuite dans le jaune d'oeuf et enfin dans la chapelure. Passez-les 3 minutes dans la friture. Passez aussi quelques branchettes de persil dans la friture. Servez avec les quartiers de citron auprès des croquettes.

