



Collations

Plats d'accompagnement

Croquettes au fromage à la belge

Pour 8 personnes.

Ingrédients

Pour la purée

120 grammes de Gouda (jeune belge, râpé)
120 grammes de fromage Oud Brugge (râpé)
120 grammes de Nazareth (râpé)
6 feuilles de gélatine (trempées dans de l'eau froide)
220 grammes de farine
200 grammes de beurre
160 grammes de crème
4 jaunes d'oeuf
1 litre de lait
1 pincer de noix de muscade
huile d'olive
poivre
sel

Pour la croûte

200 grammes de chapelure japonaise
100 grammes de farine
4 œufs

Autres

citron
persil

Méthode de préparation

Commencez par faire le roux. Faites fondre le beurre dans une casserole et mélangez la farine au beurre. Dès que le roux sent le biscuit ajoutez le lait en mélangeant. Continuez à mélanger jusqu'à ce que le roux soit

dissous puis faites un peu réduire. Assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade et mélangez encore.

Ajoutez les 3 fromages à la sauce et mélangez bien. Pressez l'eau hors de la gélatine, ajoutez la gélatine à la sauce et mélangez au fouet jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Battez les jaunes d'oeuf avec la crème, ajoutez cela à la sauce épaisse et mélangez bien. La sauce peut chauffer doucement mais plus réduire.

Prenez un grand plat à four et chemisez-le avec de l'huile d'olive. Versez ensuite la pâte à croquettes dans le plat à four.

Couvrez d'une feuille fraîcheur pour éviter une petite peau. Laissez la pâte se solidifier pendant une nuit au frigo.

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson puis retournez prudemment le plat à four pour que son contenu tombe sur la feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez la pâte avec de la farine.

Coupez la pâte à croquettes en morceaux d'environ 4 cm x 5 cm.

Versez la farine, le panko et les oeufs dans des plats séparés. Passez la croquette au fromage d'abord dans la farine. Veillez à ce qu'elle soit complètement recouverte. Déposez ensuite la croquette dans le mélange d'oeufs puis trempez-la enfin dans le panko. Faites refroidir les croquettes une heure au frigo.

Préchauffez la friteuse à 180 °C et cuisez les croquettes au fromage bien dorées.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

