



Collations

Bâtons de fromage crunchy

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de fromage (râpé)
100 grammes de beurre
180 grammes de farine
500 millilitres de lait
3 œufs
chapelure
noix de muscade
160 grammes de farine
huile pour friture
poivre
sel

Pour la sauce yaourt au curry

4 cuillères à soupe de yaourt grec
2 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à soupe de curry en poudre
2 cuillères à soupe de jus de citron vert

Méthode de préparation

Faites fondre le beurre et ajoutez 4/5 de farine en mélangeant. Incorporez le lait petit à petit jusqu'à ce que la sauce commence à s'épaissir. Séparez les jaunes d'œuf et mélangez-les au roux. Coupez le feu et incorporez alors le fromage. Assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel.

Transvasez éventuellement le mélange dans un grand plat à four pour refroidir plus vite. Mélangez tous les ingrédients pour la sauce dip et réservez au frigo.

Battez légèrement les blancs d'œuf. Formez des croquettes avec le mélange refroidi et passez-les d'abord dans le reste de la farine, puis dans le blanc d'œuf et enfin dans la chapelure. Réservez les croquettes encore au moins 1 heure au frigo.

Cuisez les croquettes de fromage dans l'huile de friture bouillante et faites-les bien dorer. Faites égoutter sur du papier de cuisine. Servez avec la sauce dip.

Conseil: Les croquettes au fromage encore meilleures avec du persil frit! Rendez des branches de persil croquants en les passant dans la friture et faites-les égoutter sur du papier de cuisine.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

