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 demiverre 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 quelles soient bien dorées. Puis les retirer de l'huile.
- 9. Les poser dans un plat adapté, laissez un peu refroidir