

TAPAS(5)

Croquettes de jambon

(Recette de ma grand-mère Elisea qui ne m'a jamais donné les proportions, tellement elle avait l'œil)



Ingrédients :

100 g de jambon de pays

50 g de beurre

60 g de farine

½ l de lait

Sel / poivre / muscade

Chapelure fine

2 œufs

Huile d'olive

Préparation :

- Découper le jambon, gras et maigre, le plus finement possible, mais pas mixé.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre, y jeter la farine qui doit revenir quelques minutes.
- Ajouter le lait tiédi et remuer jusqu'à épaississement, sans cesser de tourner, au fouet ou à la spatule de bois.
- Ajouter le jambon, sel, poivre, pincée de muscade.
- Verser dans un plat à gratin et mettre du film contre la surface pour éviter la formation d'une croûte.
- Laisser au frais au moins 2 h, une nuit c'est encore mieux.
- Préparer 2 assiettes creuses avec les œufs battus avec une pincée de sel d'une part, et la chapelure (j'insiste bien sur le fait que la chapelure doit être fine) d'autre part.
- Former les croquettes à la main, de la taille d'un gros pouce par exemple, les passer dans la chapelure, puis passer dans l'œuf et à nouveau dans la chapelure.
- Laisser reposer puis les mettre dans une belle huile de friture, 3 mn de chaque côté.

- Les égoutter sur du papier absorbant. et les servir sans tarder ou réchauffées au four.

On peut réaliser des croquettes selon le même procédé avec du poulet (cuit), du jambon blanc mixé, du poisson (cuit).