

Croquettes au jambon Serrano



Manteau croustillant, cœur tendre, ces «croquetas» au jambon ibérique font de parfaits finger food, et ce tout particulièrement avec une salsa de tomates.

Préparation : env. 35 minutes
Raffermissment : env. 2 heures
Total : env. 2 h 35 min

- Faire fondre le beurre à feu doux.
- Ajouter la farine, bien mélanger.
- Y verser le lait et faire mijoter jusqu'à liaison, env. 5 min, sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
- Relever de sel, de poivre et de noix de muscade.
- Couper le jambon en morceaux d'env. 5 mm et les incorporer au mélange farine-lait.
- Verser la préparation dans un plat, couvrir d'un film alimentaire et mettre au réfrigérateur le temps que la pâte se raffermisse, au moins 2 h.
- Battre les œufs dans une assiette creuse, verser la chapelure dans une autre.
- Démouler la pâte à croquette et la couper en env. 20 cubes.
- Modeler chaque cube de façon à leur donner la forme d'une croquette. Les tourner dans la chapelure, les passer dans l'œuf puis les tourner une nouvelle fois dans la chapelure.
- Chauffer l'huile à env. 160 °C et y faire dorer les croquettes env. 2 min; procéder par portions. À servir idéalement avec une salsa de tomates.

Ingrédients

Apéritif

Donne env. 20 pièces ⓘ

70 g	de beurre
80 g	de farine fleur
5 dl	de lait
½ cc	de sel
	poivre
	noix de muscade
150 g	de jambon Serrano
3	œufs
150 g	de chapelure
4 dl	d'huile de friture