

# Croquetas



Pour  
4 personnes



Préparation  
12 minutes



Cuisson  
4 minutes

## Ingédients

<b>Mozzarella</b> 40% MG Maestrella	150 g
<b>Beurre doux Vachette</b>	30 g
<b>Farine</b>	80 g
<b>Lait</b>	50 cl
<b>Muscade</b>	1 pincée
<b>Tranches de jambon Serrano</b> coupées en fines lanières	4
<b>Œufs</b>	2
<b>Oignon jaune</b>	1
<b>Chapelure</b>	250 g

## Les étapes de la recette

- Dans une casserole, faire fondre le beurre doux Vachette à feu doux. Ajouter la farine tout en remuant.
- Une fois la préparation bien lisse, incorporer le lait petit à petit. Saler, poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade. Ne surtout pas faire bouillir et remuer sans arrêt jusqu'à ce que la béchamel devienne épaisse.
- Retirer du feu.
- Éplucher et émincer les oignons et les cuire dans une casserole. Incorporer les oignons, la Mozzarella 40% MG Maestrella ainsi que les lanières de jambon à la béchamel et placer la préparation au réfrigérateur .
- Après un minimum d'une demi-heure, préparer la panure en mélangeant les 2 œufs et une cuillerée d'eau dans un bol. Dans un deuxième bol, verser une bonne quantité de chapelure.
- Sortir la préparation du frais et former des petites boules. Les tremper dans les préparations de farine, d'œufs, puis de chapelure.
- Poser les croquetas sur une feuille de papier sulfurisé et les écraser légèrement.
- Mettre l'huile à chauffer à 180°C.
- Plonger les croquetas dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les retirer et les égoutter sur un papier absorbant.
- Servir.

## Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Cossette



Beurre plaque doux Vachette

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)