

**750g**

# Croquettes au fromage



50min



Très facile



Bon marché

Par Mouton

Croquettes qu'on aime pour un croustillant extérieur et un coeur fondant au fromage

## Ingrédients

**4 personnes**

50 cl de lait

90 g de farine

6 c. à s. de chapelure

Huile de friture

150 g de gruyère rapé

80 g de beurre

2 jaunes d'oeuf

## Matériel

Casserole

Poêle

Friteuse

Papier absorbant

## Préparation

Préparation : **45min**Cuisson : **5min**Attente : **10min**

- 1** Préparer une béchamel épaisse : dans une casserole, faites fondre le beurre saler une première fois (évite les grumeaux) saupoudrez de farine et faites cuire pendant 1 à 2 minutes.
- 2** Ajouter le lait sans cesser de remuer, laisser épaissir toujours sans cesser de remuer, saler poivrer. Hors du feu, incorporez le fromage râpé et les jaunes d'oeufs. Laisser refroidir.
- 3** Versez la chapelure dans une assiette.  
Façonner cette pâte de façon à former des petits boudins.  
Passer les croquettes dans la chapelure.
- 4** Faites-les frire dans l'huile très chaude.  
Déposer sur du papier absorbant, puis sur le plat de service.

### Conseils

Si votre béchamel est trop liquide consolidez-la avec de la purée en flocon type (mousseline) jusqu'à obtention d'une pâte type (tarte)