

750g

Croquettes de jambon comme en Espagne



34min



Facile



Bon marché

Par Pascale Weeks**750g**

Les croquettes de jambon sont typiquement espagnoles et sont issues de la cuisine familiale. Les espagnols en sont fous et on les comprend aisément. Elles sont faites avec une sauce béchamel très épaisse et du jambon. En cuisant, la béchamel devient un peu coulante, c'est un pur délice.

Ingrédients

20 pièces

Pour la béchamel

40 g de beurre

50 cl de lait

Sel ou sel fin

60 g de farine

Noix de muscade

Poivre du moulin

Pour les croquettes

80 g de jambon fumé

125 g de farine

2 oeufs

50 g de comté râpés ou un autre fromage à pâte dure

125 g de chapelure

1 l d'huile de friture

Matériel

Casserole

Poêle

Saladier

Préparation

Préparation : **30min**Cuisson : **4min**

1 La veille : préparez la béchamel. Pour cela, faites fondre le beurre sur feu doux puis ajoutez la farine. Mélangez au fouet pendant quelques minutes. Hors du feu, ajoutez le lait froid, petit à petit, tout en fouettant. Remettez sur le feu, laissez épaissir et donnez quelques bouillons. Versez dans un bol, ajoutez le fromage râpé, le sel, la noix de muscade et mélangez. Ajoutez du film étirable à la surface et mettez au frais.
Le jour J : Coupez le jambon en très petits dés.

2 Ajoutez le jambon à la béchamel.

3 Mélangez.

4 Farinez une planche ou une surface de travail.

5 Déposez 2 cuillères à soupe de béchamel sur la planche.

6 Roulez la béchamel en 1 boudin de 4 cm de diamètre sur la surface farinée. C'est le seul moyen de travailler les croquettes car même si la béchamel est épaisse, elle reste souple.

7 Détaillez le boudin en tronçons de 7 cm et réservez au congélateur pendant 15 minutes. Procédez de la même manière avec le reste de la béchamel.

8 Farinez encore une fois les croquettes et retirez l'excédent de farine.

9 Passez une croquette dans l'oeuf battu.

10 Puis dans la chapelure. Procédez de la même manière avec le reste des croquettes.

11 Versez l'huile dans une casserole puis faites chauffer à 170°C. Plongez deux ou trois croquettes puis faites-les cuire pendant 3 à 4 minutes, en les retournant délicatement. Elles doivent être dorées. Déposez-les au fur et à mesure sur une assiette recouverte de papier absorbant.

12 Servez tiède et régalez-vous, c'est un délice.
