



Croquette aux trois fromages



Une tradition , et surtout fait maison !!

Ingrédients :

100 g Comté en bloc

120 g Parmesan en bloc

120 g Emmental en bloc

60 g Beurre

60 g Farine

60 cl Lait

2 jaunes

2 blancs

80 g Chapelure

Un peu de farine pour la panure

Préparation :

Râpez le comté, le parmesan et l'emmental et réserver.

Faites fondre le beurre dans une casserole puis versez la farine pour former un roux.

Ajoutez le lait et poursuivez la cuisson à feu moyen sans cesser de remuer, jusqu'à obtenir une béchamel assez épaisse.

Salez, poivrez.

Incorporez-les fromages râpés à la béchamel.

Mélangez avec les jaunes d'œufs jusqu'à complète incorporation, versez dans un plat, filmer au contact et laissez refroidir 3h au réfrigérateur.

Préparer ensuite 3 récipients pour accueillir , la farine , le blanc d'œuf battu légèrement pour le casser et dans l'autre la chapelure.

Façonner des boules de pâte et passez-les successivement dans la farine ,le blanc battu puis la chapelure.

Remettre au frigo , jusqu'à cuisson à la friteuse.

Ma technique:

Je prépare ma pâte la veille .

Je coule ma préparation dans un moule en silicone à forme individuelle et le place au congélateur avant de passer à l'étape de la panure pour une utilisation le jour même .

Dans le cas où c'est en vue de faire une réserve et de congeler l'entièreté à plus long terme , je congèle , démoule et je replace aussitôt dans un sachet ou boîte hermétique , j'évite de faire ma panure en avance.

Dans le cas où vous souhaitez quand même le faire il faudra être rapide pour éviter le congelé décongelé!

Cuisson à la friteuse à 170°

Info – conseils :

Soyez délicat lors de la cuisson à la friteuse, inutile de mettre 10 croquettes les unes sur les autres vous courez à la catastrophe !!!

Service idéal avec une salade simple ou une petite salade vinaigrette.

Les croquettes peuvent êtres congelées.