

Croquettes jambon fumé et mozzarella

Accord du sommelier



Un Pouilly-sur-Loire frais et délicat, aux arômes de fleurs blanches et d'amande fraîche.

Il est idéal à l'apéritif et notamment avec des croquettes de jambon fumé et mozzarella panées à la noisette.

Servir entre 10 et 12°C



TEMPS DE PRÉPARATION

30 minutes

PORTIONS

6 personnes

INGRÉDIENTS

- 30 g de beurre
- 50 g de farine (1)
- 40 cl de lait
- 125 g de mozzarella
- 6 tranches de jambon fumé
- 3 oeufs
- 150 g de chapelure
- 60 g de poudre de noisettes
- 100 g de farine (2)
- 80 cl d'huile de friture ou de tournesol
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1 - Commencez par réaliser une sauce béchamel bien ferme : Portez à frémissement votre lait dans une casserole, avec une pincée de muscade. Dans une autre casserole, faites fondre à feu doux votre beurre, et ajoutez la farine (1) sans cesser de remuer. Incorporez petit à petit à cette préparation bien homogène le lait chaud. Continuez de cuire et mélanger jusqu'à ce que la préparation devienne bien épaisse.

2 - Retirez la béchamel du feu et ajoutez y le jambon fumé et la mozzarella coupés en petits cubes. Mélangez, salez et poivrez.

3 - Filmez au contact et laissez refroidir cette préparation au moins deux heures au réfrigérateur.

4 - Préparez 3 assiettes creuses : Une avec la farine (2), une autre avec les œufs battus, une dernière avec la chapelure et la poudre de noisettes, assaisonnées de sel et de poivre.

5 - Panez vos croquettes : Sortez la préparation du réfrigérateur et formez des petites boules. Si la préparation colle trop, vous pouvez mettre un peu de farine sur vos mains. Roulez les croquettes dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure. Pour éviter que les croquettes ne se percent dans l'huile, renouvelez l'opération en les passant une seconde fois dans les œufs battus et la chapelure.

6 - Faites chauffer l'huile de tournesol dans une casserole à environ 160°C, ou votre friteuse. Plongez y les croquettes panées jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Egouttez-les sur un papier absorbant et dégustez !

Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood_paris