



Croquettes au fromage



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

150 grammes de beurre
150 grammes de farine
600 ml de lait entier
poivre
noix de muscade (râpée)
500 grammes de fromage râpé (éventuellement un mélange de plusieurs fromages)
3 jaunes d'œuf

Om te paneren:

3 cuillères à soupe de farine
2 œufs (battus)
2 tasses de chapelure

Méthode de préparation

- 1.** Laissez fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez la farine et mélangez bien. Versez le lait sans cesser de remuer et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une sauce béchamel assez épaisse. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.
- 2.** Ajoutez le fromage et retirez du feu. Remuez jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ne laissez plus bouillir le mélange pour éviter que le fromage ne se sépare.
- 3.** Enfin, ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez bien. Ils lieront la sauce.
- 4.** Versez le mélange dans un récipient et couvrez-le de film plastique. Réservez au frigo quelques heures, voire toute une nuit.
- 5.** Confectionnez de petites boulettes à partir du mélange. Passez-les ensuite successivement dans la farine, les œufs battus et la chapelure. Faites-les dorer pendant 3 à 5 minutes dans un bain d'huile à 170 °C.