



CROQUETAS

AU JAMBON SERRANO

Ingrédients

- 100 grammes de jambon Serrano haché très fin (sans gras)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupes bombées de farine
- Chapelure fine
- Huile d'olive
- 4 à 5 dl de lait
- Pommes de terre cuites, épluchées,

Préparation

- 15 minutes, 2 heures de repos, puis cuisson de 15 à 20 minutes,
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, ajouter la farine tout en remuant,
- Quand le mélange est homogène, continuer à remuer 1 à 2 minutes encore. Incorporer alors le jambon puis le lait peu à peu. Bien mélanger les ingrédients,
- On obtient une sorte de sauce béchamel très épaisse, sans grumeaux. Assaisonner en salant,
- Eteindre le feu, puis étaler la sauce sur un plat, et mettre au réfrigérateur au moins 2 heures,
- Après la période de repos, marquer la pâte en une vingtaine de rectangles ou carrés, que l'on retire avec 2 cuillères, de manière à façonner entre les paumes des croquettes cylindriques ou rondes,
- Passer les croquettes dans la chapelure, dans l'œuf battu et à nouveau dans la chapelure en faisant bien adhérer celle-ci,
- Frire à l'huile d'olive par petite quantité.

