

Boulettes de Polenta au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

75 minutes



ANDROUET

Ingrédients

300 g de [fromage Gruyère](#)

100 g [Parmesan](#) râpé

300 g farine de maïs

30 g farine blanche

15 g chapelure

2 cl lait

6 oeufs

2 l huile

sel, poivre,

muscade

Préparation

Avec la farine de maïs, préparez une polenta. Séparez 4 jaunes des blancs sur les 6 oeufs. Versez sur une tôle à pâtisserie, égalisez-la à 1 à 2 cm d'épaisseur. Lorsqu'elle sera froide, découpez-la en petits dés. Râpez le gruyère, versez-le dans une grande casserole avec le parmesan en poudre, la farine blanche, le sel et le poivre, la muscade, le lait et les 4 jaunes d'oeufs. Mélangez le tout, triturez à la spatule pour obtenir une pâte lisse et homogène. Posez sur un feu modéré jusqu'à ébullition en remuant sans cesse. Laissez cuire 5 minutes en continuant de remuer énergiquement. Retirez du feu. Incorporez la polenta à ce mélange. Lorsque les ingrédients seront bien mélangés, versez la pâte sur une large plaque. Étendez-la en une couche de 2 cm d'épaisseur. Découpez à l'emporte-pièce des disques de pâte de 6 à 7 cm de diamètre. Battez les 2 oeufs en ajoutant éventuellement les blancs restants. Panez, puis baignez chaque croquette dans l'oeuf, panez à nouveau. Faites frire à la poêle dans l'huile ou le saindoux. Débarrassez sur un plat recouvert d'une serviette pour égoutter la friture.