

Camembert en croquettes fondantes de Marie Harel



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

Pour les **croquettes de Camembert** –
[Fromage Camembert](#) : 2 affinés

120 g de beurre

120 g de farine

1 litre de lait

1/2 cuillère à café de noix de muscade

5 jaunes d'oeufs

Sel et poivre

Pour paner :

3 oeufs entiers

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

15 cl d'eau

Sel et poivre

500 g de chapelure

150 g de farine

1 litre d'huile d'arachide

Préparation

Comptez un temps de repos de plusieurs heures.

Retirez les croûtes des camemberts et coupez-les en morceaux. Réservez. Préparez la béchamel. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine, incorporez le lait et les morceaux de camembert progressivement et faites épaissir en remuant pendant 15 minutes. Hors du feu, ajoutez les 5 jaunes d'oeufs et remuez. Laissez refroidir. Etalez la préparation sur 2 cm d'épaisseur dans un moule rectangulaire ou carré. Mettez au réfrigérateur plusieurs heures.

Comptez un temps de repos de plusieurs heures.

Préparez l'appareil à paner. Dans un saladier, cassez les 3 oeufs, ajoutez l'huile, l'eau, le sel, et le poivre. Versez la chapelure et la farine dans deux assiettes différentes.

Comptez un temps de repos de plusieurs heures.

Sortez le moule du réfrigérateur, découpez des carrés de 3 cm sur 3 cm, passez-les dans la farine, puis dans l'appareil à paner, puis dans la chapelure. Pour une bonne tenue des croquettes repassez-les une seconde fois dans l'appareil à paner et dans la chapelure. Faites chauffer l'huile dans la friteuse. Plongez les croquettes progressivement dans l'eau bouillante 2 minutes. Egouttez-les ensuite sur un papier absorbant.

Comptez un temps de repos de plusieurs heures.

Au moment de servir passez les croquettes dans le four chaud 3 minutes en les retournant. Servez avec une salade verte.

Comptez un temps de repos de plusieurs heures.

Une recette selon Marc Labourel.

Comptez un temps de repos de plusieurs heures.

Dans une terrine, mélangez la farine, 1 oeuf, le fromage blanc passé au tamis, puis à part, le fromage broyé et le beurre. Mélangez le tout. Assaisonnez. Laissez reposer sur une planche farinée, formez des croquettes. Farinez-les. Passez-les à l'oeuf battu, puis à la chapelure. Faites frire doucement à la poêle.

Autres recettes de cuisine au Camembert :

- * [Camembert en croquettes fondantes de Marie Harel](#)
- * [Camembert en rémoulade et canon d'agneau rôti](#)
- * [Camembert en fondue Normande – recette au Camembert](#)
- * [Camembert en croquettes \(formule n°1\)](#)
- * [Camembert en croquettes \(formule n°2\)](#)
- * [Camembert en rissoles](#)
- * **[Camembert au four](#)**
- * [Fondue au Camembert](#)
- * [Camembert en mendiant](#)

RECETTE CAMEMBERT – recette au Camembert – RECETTE CAMEMBERT
[camembert au four](#)