

Camembert en croquettes (formule n°1)



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

1 [Fromage Camembert](#)

50 g beurre

40 g farine

50 g crème

30 g chapelure

2 oeufs

sel, poivre

Préparation

Confectionnez une pâte à frire. Ecroûtez le **camembert**. Réduisez-le en pâte. Avec la farine, le beurre et la crème, faites une béchamel serrée. Incorporez-y le fromage et un oeuf battu. Triturez bien pour obtenir un mélange lisse. Assaisonnez au goût. Formez des **boulettes** ou des palets à volonté. Passez-les à l'oeuf battu, puis dans la chapelure. Poêlez à courte friture. Présentez les **croquettes au Camembert** sur une serviette pour égoutter, avec garniture de persil frit.