

Camembert en croquettes (formule n°2)



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

Pour les **croquettes de Camembert** –

[Fromage Camembert de Normandie AOC](#) :

1 (Camembert épluché)

150 g Béchamel

30 g chapelure

2 oeufs

2 cl huile

sel, poivre

Préparation

Dans une casserole, avec le beurre, la farine, la féculé et le lait, faites une béchamel qui servira de base pour les **croquettes de Camembert**. Epluchez soigneusement le camembert. Détaillez-le en dés. Incorporez-le dans la béchamel en cours de cuisson. Laissez cuire jusqu'à parfaite dissolution du Camembert, ajoutez un oeuf battu. Versez sur un marbre ou un assez grand plat. Laissez figer. Découpez en carrés, losanges ou triangles. Cassez l'autre oeuf. Ajoutez-y l'huile, battez et passez-y les croquettes. Poudrez de chapelure, si possible deux fois de suite. Faites frire à la poêle. Dressez les **croquettes de Camembert** en buisson sur une serviette.