

Croquettes au Coulommiers



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage Coulommiers : 1 bien affiné

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

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

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.

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

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.

Retrouver une autre recette de cuisine facile au Coulommiers :

* **Fondue de Coulommiers**

* **Coulommiers chaud au four**

* **Croquettes au Coulommiers**

* **Mendiants au Coulommiers**

* **Rissoles au fromage de Coulommiers**