

Croquettes au fromage (formule n°2)



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

250 g fromage mi-dur ou à pâte molle

150 g Béchamel

3 oeufs

2 l huile

25 g chapelure

1 bouquet de persil

sel et poivre de cayenne

Préparation

Composez une Béchamel serrée. Ecroûtez le fromage. Incorporez-le dans la Béchamel chaude en remuant à la spatule. Hors du feu, ajoutez deux oeufs battus. Assaisonnez. Sur la planche farinée, étalez ce mélange. Roulez en petites quenelles. Farinez. Roulez en petites quenelles. Farinez. Roulez dans un oeuf battu. Chapelurez. Plongez en grande friture. Rangez sur une serviette de papier absorbant. Servez tiède avec décor de persil frit.