

Croquettes au Gouda



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

125 g vieux [Gouda](#) râpé

1/4 l lait

60 g farine

50 g beurre

2 l huile

4 jaunes d'oeuf

1 blanc d'oeuf

sel, poivre,

muscade

persil hâché

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Faites une Béchamel avec la farine, le beurre et le lait bouillant. Battez au fouet pour éviter les grumeaux. Laissez cuire jusqu'au velouté en remuant toujours. Ecartez du feu. Assaisonnez au goût. Ajoutez le fromage **Gouda** râpé et les jaunes d'oeufs. Triturez le tout. Lorsque le mélange se détache du récipient, étalez-le en couches d'environ 1 cm sur une plaque beurrée. Poudrez la pâte de farine et découpez-la en palets ronds ou en petits pavés carrés. Enduisez de blanc d'oeuf au pinceau et chapelurez des deux côtés. Plongez en grande friture. Retournez lorsque la dorure sera assez colorée. Dorez l'autre face. Décorez au persil cru ou frit.