

# Croquettes de Ricotta rustiques



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

150 g [Ricotta](#)  
50 g [Provolone](#)  
200 g farine  
50 g saindoux  
50 g jambon cru  
4 oeufs  
1 citron  
sel, poivre, persil  
2 l huile

## Préparation

Séparez les jaunes des blancs des deux oeufs. Passez la ricotta au tamis dans une terrine. Détaillez en petits dés fromage et jambon. Hachez le persil. Ajoutez à la ricotta 2 jaunes d'oeufs, le jambon et le provolone taillés en petits dés, le persil haché, le sel et un peu de poivre. Sur la planche farinée, posez la farine avec les 2 oeufs entiers, le jus d'un citron et un peu de sel. Formez une fontaine. Travaillez bien la pâte puis abaissez-la en deux feuilles minces de 1,5 mm d'épaisseur. Si la pâte est trop dure, ajoutez quelques gouttes d'eau. Posez sur une feuille déjà étendue des petits tas de garniture, du volume d'une noisette, espacés de 5 en 5 cm. Recouvrez avec l'autre feuille de pâte. Pressez bien tout autour pour souder les deux pâtes afin de les tailler avec un emporte-pièce circulaire. Jetez-les ensuite dans la grande friture. Egouttez et servez.