

Croquettes au jambon de Serrano

6 pers | 35 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 200 g jambon Serrano
- 4 oeufs
- 50 g oignons
- 100 g beurre
- 170 g farine
- 600 g lait entier
- 1 pincée noix de muscade moulue
- 2 pincées sel
- 1 pincée poivre
- 140 g chapelure

La **recette**

Etape 1

Ajouter 200 g de jambon serrano dans le bol. Mixer.
Transvaser le contenu du bol dans un récipient puis réserver.
Ajouter 2 oeufs dur dans le bol. Mixer.

Etape 2

Transvaser le contenu du bol dans un récipient puis réserver.
Ajouter 50 g d'oignons coupés en 2, 100 g de beurre coupé en morceaux dans le bol. Mixer.
Racler les parois du bol avec la spatule. Faire rissoler 3 min.

Etape 3

Ajouter 170 g de farine dans le bol, mixer.
Ajouter 600 g de lait entier à température ambiante, 1 pincée de noix de muscade moulue, 2 pincées de sel et 1 pincée de poivre dans le bol. Mixer.

Etape 4

Ajouter 1/4 du jambon serrano. Faire rissoler 7 min.
Réserver dans le bol pendant 10 min.
Transvaser dans un saladier.

Etape 5

Ajouter les 3/4 restant du jambon et les oeufs durs hachés. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement avec un peu de sel si nécessaire.
Transvaser dans une poche à douille puis réserver au réfrigérateur pendant 2h.

Etape 6

Ajouter 2 jaunes d'oeufs dans un récipient. Mettre 140 g de chapelure dans un bol.
Former un boudin en mettant un embout assez large sur votre poche à douille ou en vous aidant de 2 c à s.
Passer le boudin d'abord dans l'oeuf puis ensuite dans la chapelure. Mettre le boudin en forme de croquette (il est possible de le rouler).

Etape 7

Renouveler l'opération autant de fois que nécessaire.
Faire frire à la poêle un peu profonde dans une bonne dose d'huile très chaude.
Poser sur un papier absorbant pour éponger l'excès de gras.