



Entrées chaudes à la viande

Croquettes de jambon et amandes



30 min 20 min 10 min

0

224

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des croquettes

- 1 Couper le jambon en lamelles très fines à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Porter l'eau à ébullition dans une casserole puis ajouter le beurre.
- 3 Lorsque le beurre a fondu, retirer la casserole du feu et incorporer la farine à l'aide d'un fouet.
- 4 Assaisonner avec du sel et du piment puis mélanger.
- 5 Incorporer les œufs un à un puis ajouter le jambon et les amandes effilées.
- 6 Faire chauffer l'huile de la friteuse à 190°C.
- 7 Faire tomber des cuillerées de pâtes dans l'huile chaude et laisser cuire 3-4 minutes.
- 8 Ôter les croquettes à l'aide d'une écumoire et les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour les croquettes

70 g Farine

60 g Beurre

50 g Amande(s) effilée(s)

3 tranche(s) Jambon cuit

2 unité(s) entière(s) Oeuf(s) entier(s)

15 cl **Eau**

- 1 Huile pour friture
- 1 Piment de Cayenne

Étape 2

Dressage

Dresser les croquettes dans des ramequins et servir.