



Entrées chaudes à la viande

Croquettes de jambon et amandes



30 min 20 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

224

CALORIES

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 **Sel**
1 **Piment de Cayenne**

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.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser les croquettes dans des ramequins et servir.