

Recette croquettes macaronis jambon-fromage **made in MJJS**

Ingrédients pour 4 personnes (8 croquettes) :

100 gr de macaroni
100 gr de jambon cuit
50 gr d'Emmenthal râpé
50 gr de beurre
40 gr de farine
40 cl de lait
2 jaunes d'œufs
1 œuf
chapelure
sel
poivre
noix de muscade
huile

Préparation :

Cuire les pâtes dans un litre d'eau bouillante salée. Les pâtes ne doivent pas être trop "al dente"

Egoutter les pâtes et les couper en petits dés

Couper le jambon en fine julienne

Faire fondre le beurre sans colorer, ajouter la farine, mélanger et ajouter le lait

Fouetter jusqu'à ébullition, ajouter le fromage

Laisser bouillir une minute sans cesser de fouetter

Ajouter les pâtes et le jambon dans la sauce

poivrer

Mettre un soupçon de noix de muscade

Ajouter les 2 jaunes d'oeuf

Bien mélanger et verser la préparation dans le plat huilé

Laisser refroidir

On peut faire la préparation la veille et la conserver au frigo.

Diviser la préparation froide en huit parts

Former des croquettes avec les mains enfarinées

Passer rapidement chaque croquette dans l'oeuf battu et ensuite dans la chapelure

Tapoter pour que la chapelure adhère bien à la croquette

Faire cuire dans la friteuse à 180 ° pendant trois minutes

Bon appétit !