

**750g**

# Croquettes au jambon et fromage



25min



Très facile



Bon marché

Par Chef Christophe

**750g**

Des croquettes croustillantes au coeur moelleux à déguster bien chaudes.

## Ingrédients (6 personnes)

Poivre du moulin

400g de jambon blanc en lardons

Huile de friture

Piment d'Espelette

3 œufs

2 gousses d'ail

320g de farine

Sel

150g de gruyère râpé

Ciboulette

15 cl d'eau

1 sachet de levure chimique

1 oignon

## Préparation

Préparation : **20min**Cuisson : **5min****1**

Dans un saladier, versez la farine, la levure et les oeufs. Mélangez et ajoutez peu à peu l'eau.

Faites chauffer l'huile de friture à 180°C.

**2** Quand la pâte est homogène ajoutez les gousses d'ail écrasées, l'oignon très finement coupé, le piment d'Espelette, un beau bouquet de ciboulettes ciselé. Mélangez, ajoutez les jambon en dés et le gruyère râpé. Salez et poivrez.

---

**3** Prélevez la pâte avec une cuillère à café et versez-la dans l'huile bien chaude en vous aidant d'une deuxième cuillère. Faites de même pour le reste de la pâte sans trop remplir la friteuse (attention aux projections d'huile). Faites cuire 4 à 5 minutes, le temps que les croquettes soient bien dorées.

---

**4** Déposez les croquettes rapidement sur du papier absorbant puis dans un plat de service. Dégustez aussitôt.

### Conseils

Vous pouvez réaliser cette recette avec des restes de poulet hachés ou des restes de poisson.