



Croquette à l'Emmenthal et au parmesan

Ingrédients pour 24 croquettes

- 300 gr d'Emmenthal râpé
- 200 gr de parmesan râpé (ou mieux passé au robot)
- 300 gr de farine
- 150 gr de beurre
- 1 l de lait
- 8 jaunes d'œufs
- Muscade
- Blancs d'œufs
- Chapelure Panko (chapelure japonaise plus dense)
- 1 citron
- 1 botte de persil frisé
- Poivre noir
- Sel

Préparation

1. Faites fondre le beurre dans une casserole. Une fois bien fondu, délayez 150 gr de farine. Ajoutez petit à petit le lait chaud. Mélangez au fouet et évitant les grumeaux ;
2. Ajoutez le parmesan et, hors du feu, le gruyère. Salez, pas trop, le parmesan est déjà salé. Ajoutez du poivre, du piment d'Espelette et de la muscade ;
3. Incorporez les jaunes d'œufs en dernier. Mélangez pour obtenir une préparation homogène ;
4. Mettez l'appareil dans un poche à douille et déposez la béchamel épaisse dans un moule demi-sphères, lissez la surface ou façonnez les croquettes à la main. Réservez au frais (soit congélateur ou réfrigérateur) ;
5. A la sortie du réfrigérateur, passez les boules de croquettes dans la farine, les blancs d'œuf et enfin la chapelure.
6. Faites frire le persil dans un bain d'huile très chaud. Secouez bien le persil pour enlever l'air, cela permettra qu'il reste bien vert. Une fois frit, épongez-le et saupoudrez-y un peu de sel.
7. Faites chauffer la friteuse à 170°/180°C et dorez-y les croquettes 2 à 3 minutes. Servez les boulettes avec le persil frit.

Bon appétit