



Croquetas au jambon Serrano

Ingrédients :

- 100 grammes de jambon serrano haché très fin (sans gras)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupes bombées de farine
- Chapelure fine
- Huile d'olive
- 4 à 5 dl de lait

Préparation :

15 minutes, 2 heures de repos, puis cuisson de 15 à 20 minutes

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, ajouter la farine tout en remuant. Quand le mélange est homogène, continuer à remuer 1 à 2 minutes encore. Incorporer alors le jambon puis le lait peu à peu. Bien mélanger des ingrédients.

On obtient une sorte de sauce béchamel très épaisse, sans grumeaux. Saler.

Eteindre le feu, puis étaler la sauce sur un plat, et mettre au réfrigérateur au moins 2 heures. (La sauce peut être préparée la veille)

Après la période de repos, marquer la pâte en une vingtaine de rectangles ou carrés, que l'on retire avec 2 cuillères, de manière à façonner entre les paumes des croquettes cylindriques, ou rondes.

Passer les croquettes dans la chapelure, dans l'œuf battu et à nouveau dans la chapelure en faisant bien adhérer celle-ci.

Frire à l'huile d'olive par petite quantité les croquettes, dans 3 à 4 cm d'huile. Quand les croquettes sont dorées, égoutter et servir.

