



CROQUETAS JAMBON & CHORIZO

Une Bouchée de Soleil
Espagnol

Des croquetas maison au jambon cru et chorizo : croustillantes, fondantes et pleines de saveurs. Idéales pour un apéro ou un repas convivial !

Préparation : 1h45
Pour 20 croquetas

100 g de jambon cru et de chorizo fort
80 g de beurre
80 g de farine
45 cl de lait entier
1/2 oignon
2 oeufs
Chapelure (ici j'utilise de la panko, chapelure japonaise)
Sel et poivre
Noix de muscade

Préparer la garniture

Dans une cocotte, fais fondre le beurre à feu moyen. Ajoute l'oignon finement ciselé et laisse-le suer sans coloration.

Incorpore le jambon cru et le chorizo coupés en petits morceaux, puis fais-les revenir légèrement pour libérer leurs arômes.

Ajoute la farine en pluie, mélange bien et laisse cuire 1 à 2 minutes pour dessécher la pâte.

Verse le lait chaud progressivement tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Continue à mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse et homogène. Sale légèrement, poivre selon ton goût et verse la noix de muscade en poudre

Verse la préparation dans un plat, puis place-la au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

Façonner et paner les croquetas

Une fois la préparation bien froide, démoule-la et découpe-la en carrés. Forme des petites boules avec tes mains, ça va coller.

Prépare deux assiettes : une avec les œufs battus et une autre avec la chapelure. Roule chaque boule dans l'œuf, puis dans la chapelure. Répète cette étape pour une double panure.

Cuire les croquetas

Fais chauffer de l'huile dans une cocotte ou une friteuse.

Plonge les croquetas dans l'huile chaude et fais-les frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Égoutte-les sur du papier absorbant et déguste-les immédiatement.