

# Cromesquis de boulette de veau fondante, mayonnaise à la bière

## Recette pour 12 tapas



### Description

Croquettes de veau moelleuses au fromage enrobées de panko, servies avec une mayonnaise à la bière blanche.

### L'astuce du chef

Pour encore plus de saveurs, vous pouvez remplacer le fromage à la crème par un fromage de chèvre frais.

### Ingrédients

#### Croquette

- 350 Gr Veau haché
- 100 Gr Fromage à la crème
- 1 Unité(s) Oeuf
- 2 Unité(s) Échalote
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 1 Tasse(s) Chapelure japonaise (panko)
- 6 Gr Sel
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

#### Mayonnaise

- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne maille
- 150 Ml Bière blanche
- 1 Unité(s) Échalote
- 10 Branche(s) Persil
- 200 Ml Huile végétale
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## **Préparation**

Temps de préparation **45.00 mins**

Préchauffez votre Four à 400.00 F°

Mise en place

Ciselez les échalotes et gardez-les séparées pour les 2 recettes. Hachez finement le persil.

Croquettes

Réunissez dans un bol tous les ingrédients de la boulette (sauf le panko) et mélangez bien. Formez 24 boulettes uniformes, puis roulez-les dans le panko. Aplatissez un peu les croquettes avant de les faire colorer à la poêle. Terminez la cuisson au four pendant 13 minutes. Laissez reposer 2 minutes avant de servir.

Mayonnaise

Faites pratiquement réduire à sec la bière avec l'échalote et laissez refroidir cette préparation. Dans un bol, mélangez un jaune d'oeuf avec la moutarde de Dijon et la réduction. À l'aide d'un fouet, incorporez l'huile végétale en filet tout en fouettant constamment afin d'émulsionner le mélange jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Salez et poivrez et ajoutez le persil. Rectifier le goût avec un filet de vinaigre de vin au besoin.

**Bon appétit!**