

Croquetas jambon et fromage, sauce crémeuse au paprika fumé |

Recette pour 30 croquetas



Description

Un spécialité du sud de l'Europe, parfaites pour l'apéro!

L'astuce du chef

Les croquetas peuvent être congelés, donc n'hésitez pas à en faire une réserve!

Parsemez éventuellement avec des herbes fraîche pour la touche finale.

Ingrédients

Croquetas

- 300 Gr Pommes de terre yukon gold
- 2 Unité(s) Oeuf
- 150 Gr Fromage manchego
- 150 Gr Jambon fumé d'épaule
- 100 Gr Farine
- 100 Gr Chapelure japonaise (panko)

Sauce au paprika fumé

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Gousse(s) Ail
- 150 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à thé Paprika fumé
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à thé Jus de citron

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Pelez et faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée.

Taillez en petits cubes le fromage et le jambon.

Hachez finement l'ail.

Croquetas

Une fois refroidit, écrasez les pomme de terre.

Ajoutez-y les œufs, la farine, le sel, le poivre, le jambon et le fromage. Mélangez-le tout.

Prélevez de petites portions de préparation (30 gr) que vous allez déposer dans la chapelure et formez des croquetas. Veillez à bien les enrober de chapelure et réservez-les au frais.

Faites frire les croquetas par petites quantités jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Égouttez sur du papier absorbant.

Sauce au paprika fumé

Dans un bol, mélangez un jaune d'œuf avec la moutarde de Dijon, l'ail haché et le jus de citron. 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 paprika fumé.

Montage de l'assiette

Servez les croquetas tièdes ou chaudes, accompagnées de la sauce au paprika fumé dans une petite coupelle.

Bon appétit!