

# CROQUETTES AU JAMBON de VENDEE IGP



**Personnes**  
4 personnes



**Préparation**  
2 heures 30



**Cuisson**  
10 minutes

## Les Ingrédients

- 4 tranches fines de Jambon de Vendée IGP
- 30g de beurre
- 80g de farine
- 2 œufs
- 50cl de lait
- 1 pincée de Muscade
- 150g de fromage râpé
- ½ verre de lait
- 100g de chapelure
- 1 litre d'huile de friture

## La Préparation

- I. Préparez une sauce béchamel
- II. Coupez le Jambon de Vendée IGP en lanières
- III. Ajoutez le fromage râpé, ainsi que les lanières de Jambon de Vendée IGP.
- IV. Placez cette préparation au réfrigérateur pendant minimum 2h.
- V. 2h plus tard, préparez la panure en mélangeant les 2 œufs et le demi-verre de lait dans un bol. Dans un 2<sup>ème</sup> bol versez une bonne quantité de chapelure.
- VI. Sortez la préparation du frais, et formez des petites boules que vous tremperez dans la préparation œufs + lait, puis dans la chapelure.
- VII. Posez ces croquettes presque prêtes sur une feuille d'aluminium.
- VIII. Faites bouillir l'huile.
- IX. Plongez les croquettes dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Puis les retirer de l'huile.
- X. Les poser dans un plat adapté, laissez un peu refroidir.

# Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE  
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne  
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

