**CROQUETTES AU PARMESAN**

4 personnes

70 g de beurre ou de margarine

70 g de farine

40 cl de lait

3 jaunes d'œuf

150 g de parmesan

Poivre

Sel

Muscade (quantités selon vos goûts)

Blanc d'œuf

Chapelure

Huile de friture

Préparation

temps total : 35 min

Préparation : Prép. : 30 min

Cuisson : 5 min

Etape 1

Faire une béchamel très épaisse avec beurre, farine et lait.

Etape 2

Hors du feu, ajouter les jaunes d'oeuf. Ajouter le parmesan, muscade, sel et poivre selon votre goût.

Etape 3

Laisser refroidir la préparation dans un plat placé pendant une heure environ dans le frigo.

Etape 4

Partager la préparation en 8 parts et les passer successivement dans de la farine, du blanc d'œuf et de la chapelure.

Etape 5

Chauffer une friteuse ou de l'huile dans une poêle profonde à environ 180°C et faire dorer les croquettes.

Etape 6

Laisser égoutter sur papier absorbant.

Note de l'auteur

Servir avec des branches de persil comme garniture et des quarts de citron.

http://www.marmiton.org/recettes/recette\_croquettes-au-parmesan-italie\_23964.aspx