

## 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'œuf. 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](http://www.marmiton.org/recettes/recette_croquettes-au-parmesan-italie_23964.aspx)