



## Faire des croquettes au fromage



### Ingrédients

- 250 250 grammes de fromage gouda Henri Willig râpé
- 500 500 millilitres de bouillon de légumes
- 75 75 g de beurre non salé
- 100 100 grammes de farine
- 1 1 gousse d'ail
- 1 1 cuillère à soupe de moutarde
- 4 4 feuilles de gélatine
- Poudre d'oignon, sel et poivre selon le goût
- 2 2 œufs
- 50 50 g de farine
- Chapelure

## Méthode de préparation des croquettes au fromage

Vous cherchez une version délectable de la boule d'amertume traditionnelle ? Ne cherchez pas plus loin ! Nos croquettes au fromage sont une alternative délicieuse qui ne manquera pas de surprendre vos papilles. Avec une garniture crémeuse de fromage fondu, de moutarde et d'épices, ces boules d'amertume sont un en-cas irrésistible pour toutes les occasions. Et le meilleur dans tout ça ? Vous pouvez facilement les préparer à la maison. Prenez donc votre friteuse, roulez les boules et dégustez ces savoureuses bitterballs au fromage. Nous serons ravis de vous montrer comment les préparer !

### La préparation

- 1: Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- 2: Pendant ce temps, faire fondre le beurre avec la gousse d'ail dans une poêle à feu moyen-vif.
- 3: Lorsque le beurre est fondu, ajouter la farine et remuer jusqu'à ce qu'elle soit cuite.
- 4: Continuer à remuer et ajouter le bouillon petit à petit jusqu'à ce que tout soit absorbé.
- 5: Éteindre le feu et ajouter le fromage, la moutarde, la poudre d'oignon, le poivre, la gélatine trempée et le sel.
- 6: Remuez bien et mettez le mélange dans un plat à four recouvert d'une feuille d'aluminium. Laisser refroidir pendant une heure hors du réfrigérateur, puis pendant environ 4 heures au réfrigérateur.
- 7: Pour la chapelure, mettre la farine, les œufs et la chapelure dans un plat creux séparé.
- 8: Rouler des boules du mélange de fromage et les passer dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.
- 9: Mettez-les au réfrigérateur pendant un certain temps, puis il est temps de les frire. Environ 3 minutes par boule.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

## On se lance dans les croquettes au fromage !

Cette recette de Daniëlle (@Foodaholic.nl) donne une nouvelle dimension à votre plateau de boissons. Les croquettes au fromage sont un délice savoureux que vos invités vont adorer. Trempez-les dans votre sauce préférée et savourez le centre crémeux avec une croûte croustillante. Merci, Daniëlle, pour cette délicieuse recette !

---