



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

La préparation

Ces croquettes au fromage sont une délicieuse alternative aux croquettes classiques !

Voici comment préparer environ 25 croquettes au fromage :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Pendant ce temps, faire fondre le beurre avec la gousse d'ail dans une poêle à feu moyen-vif. Une fois le beurre fondu, ajoutez la farine et remuez jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Continuez à remuer et ajoutez le bouillon petit à petit jusqu'à ce que tout soit absorbé.

Éteindre le feu et ajouter le fromage, la moutarde, la poudre d'oignon, le poivre, la gélatine trempée et le sel.

Remuez bien et mettez le mélange dans un plat à four recouvert d'une feuille d'aluminium. Laisser refroidir pendant une heure à l'extérieur du réfrigérateur, puis pendant environ 4 heures au réfrigérateur.

Pour la chapelure, mettre la farine, les œufs et la chapelure dans un plat creux séparé. Roulez des boules du mélange de fromage et passez-les dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Mettez-les au réfrigérateur pendant un certain temps, puis il est temps de les frire. Environ 3 minutes par boule.

 ;

Merci pour cette délicieuse recette Danielle (@Foodaholic.co.uk) ;