



Croquettes au fromage maison au Brugge Vieux et moutarde à l'ancienne



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour la garniture :

200 grammes de beurre
200 grammes de farine
1 l de lait entier
400 grammes de Brugge Vieux (râpé ou coupé en petits cubes)
3 jaunes d'œuf
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
noix de muscade
sel et poivre

Pour la panure :

100 grammes de farine
3 blancs d'œufs (battus)
100 grammes de panko ou de chapelure

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre dans une sauteuse et ajoutez la farine. Mélangez bien et laissez cuire un instant. Versez peu à peu le lait sans cesser de remuer. Laissez la sauce s'épaissir tout en mélangeant. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Retirez du feu et ajoutez le fromage. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit parfaitement fondu. Ajoutez les jaunes d'œufs et la moutarde. Mélangez bien. Versez le tout dans un plat peu profond et recouvrez-le de film alimentaire. Laissez le mélange refroidir et se figer au réfrigérateur.
- 2.** Prélevez de grosses cuillères à soupe de farce et formez des boulettes. Roulez-les successivement dans la farine, le blanc d'œuf, puis le panko. Laissez à nouveau le mélange se figer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.



- 3.** Faites dorer les croquettes au fromage en plusieurs fournées dans une huile à 170 °C. Égouttez-les sur du papier absorbant et servez aussitôt.