Jambon ibérique et croquettes au fromage

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de farine
5 décilitres de bouillon de bœuf
poivre
2 jaunes d’œuf
2 feuilles de gélatine (ramollies et essorées)
50 grammes de pecorinos (râpé)
50 grammes de jambon ibérique (séché, finement coupé)
2 blancs d’œufs
1 tasse de farine (petite)
2 tasses de panko ou de chapelure

Méthode de préparation

1. **Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine. Mélangez bien et faites mijoter. Incorporez progressivement le bouillon de bœuf et continuez à mélanger jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Assaisonnez de poivre.**

2. **Ajoutez les jaunes d'œufs et la gélatine. Mélangez bien. Retirez du feu. Ajoutez le pecorino et le jambon ibérique.**

3. **Laissez refroidir complètement le mélange.**

4. **Prélevez une grosse cuillère à soupe et formez une boulette.**

5. **Roulez-la dans la farine, dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Laissez prendre quelques heures au réfrigérateur, puis faites-en frire quelques-unes jusqu'à ce qu'elles soient dorées (± 3 minutes à 170 °C).**