

Smoked Ham and Mozzarella Croquettes

Sommelier's accord



A fresh and delicate Pouilly-sur-Loire, with aromas of white flowers and fresh almonds.

It is ideal for cocktail hour, especially when served with smoked ham and mozzarella croquettes in hazelnut breading.

Serve between 10 and 12°C



PREPARATION TIME

30 minutes

PORTIONS

6 persons

INGREDIENTS

- 30 g butter
- 50 g flour (1)
- 40 cl milk
- 125 g mozzarella
- 6 slices smoked ham
- 3 eggs
- 150 g breadcrumbs
- 60 g hazelnut powder
- 100 g flour (2)
- 80 cl frying oil or sunflower oil
- Nutmeg
- Salt and pepper

PREPARATION

1 - Commencez par réaliser une sauce béchamel bien ferme : Portez à frémissement votre lait dans une casserole, avec une pincée de muscade. Dans une autre casserole, faites fondre à feu doux votre beurre, et ajoutez la farine (1) sans cesser de remuer. Incorporez petit à petit à cette préparation bien homogène le lait chaud. Continuez de cuire et mélanger jusqu'à ce que la préparation devienne bien épaisse.

2 - Retirez la béchamel du feu et ajoutez y le jambon fumé et la mozzarella coupés en petits cubes. Mélangez, salez et poivrez.

3 - Filmez au contact et laissez refroidir cette préparation au moins deux heures au réfrigérateur.

4 - Préparez 3 assiettes creuses : Une avec la farine (2), une autre avec les œufs battus, une dernière avec la chapelure et la poudre de noisettes, assaisonnées de sel et de poivre.

5 - Panez vos croquettes : Sortez la préparation du réfrigérateur et formez des petites boules. Si la préparation colle trop, vous pouvez mettre un peu de farine sur vos mains. Roulez les croquettes dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure. Pour éviter que les croquettes ne se percent dans l'huile, renouvelez l'opération en les passant une seconde fois dans les œufs battus et la chapelure.

6 - Faites chauffer l'huile de tournesol dans une casserole à environ 160°C, ou votre friteuse. Plongez y les croquettes panées jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Egouttez-les sur un papier absorbant et dégustez !

Recipe author: Capucine Stauff - Instagram account: @capfood_paris