croquettes de jambon sec

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 oignon (gros)
1 bouteille d'huile d'olive
300 grammes de jambon ibérique (sec, émincé)
225 grammes de farine (+ une tasse)
3⁄4 l lait entier
3 œufs
3 tasses de panko ou de chapelure
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Émincez l’oignon. Faites-le blondir dans un filet d’huile d’olive. Ajoutez le jambon sec espagnol émincé et laissez cuire 5 minutes à feu moyen. Saupoudrez de farine et mélangez bien. Laissez cuire le tout. Ajoutez ensuite le lait peu à peu, sans cesser de remuer. Laissez mijoter 10 minutes. Versez dans un plat peu profond, couvrez de film alimentaire et laissez prendre au réfrigérateur au moins 4 heures.**

2. **Divisez la préparation en 12 parts. Roulez chaque portion en forme de croquette, puis passez-la successivement dans la farine supplémentaire, les œufs battus et la chapelure ou le panko.**

3. **Versez l’huile d’olive dans une sauteuse et portez à 180 °C. Faites frire les croquettes jusqu’à ce qu’elles soient dorées, ± 3 minutes.**

4.