



Croquettes au Morbier

Ingrédients

- 300 g de Morbier
- 1 à 2 pommes de terre
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 4 feuilles de gélatine
- 30 cl de lait
- 10 cl de crème double
- Sel, poivre
- Muscade

Préparation

- Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau froide une dizaine de minutes puis essorez-les. Enlevez la croûte du Morbier, puis coupez-le en morceaux grossiers. Faites cuire les pommes de terre préalablement épluchées, puis écrasez-les en purée.
- Préparez une béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre, mélangez-y la farine au fouet. Intégrez alors le lait doucement, en fouettant. Salez, poivrez, et saupoudrez d'une bonne pincée de muscade râpée.
- Ajoutez alors la gélatine et la crème, le Morbier, puis les pommes de terre. Passez votre pâte au mixeur afin d'obtenir une consistance homogène. Versez alors votre préparation dans des bacs à glaçons, puis placez-la au congélateur pendant une bonne heure.
- Pendant ce temps, préparez 3 assiettes creuses. Placez la farine dans la première, les œufs battus dans la seconde, et la panure salée dans la troisième.
- A la sortie du congélateur, démoulez immédiatement vos croquettes de Morbier et trempez-les dans l'ordre dans les 3 assiettes (farine, puis œufs, puis panure). Plongez les croquettes dans un bain d'huile. Épongez-les sur du papier absorbant, puis servez aussitôt.

Nota : Pour cette recette, préférez un Morbier plutôt typé.