

Croquettes

Pour empêcher les croquettes d'être sèches, il faut mélanger à la viande coupée en dés une béchamel.

Béchamel

Mettre dans une casserole un petit morceau de beurre et 1 cuillère de farine, du sel poivre et un peu de bouillon, ou à défaut du lait ou de la crème. On tourne et quand la sauce est liée on ajoute 2 jaunes d'œufs (les jaunes d'œufs d'après le nombre de personnes)

On fait refroidir.

Quand la béchamel est bien froide on la mélange avec la viande et l'on fait des croquettes. On bat en neige le blanc des 2 œufs, on y trempe les croquettes et on les roule ensuite légèrement dans la chapelure puis on les passe à la friteuse.

