

## Croquettes de jambon et de poulet



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Les croquettes, en cuisine, sont une des manières d'utiliser des restes de viande afin de réaliser un plat savoureux et gourmand !*

### Ingrédients

- 1 escalope de volaille
- 200 g de jambon
- 1 oeuf
- huile d'olive
- 0,25 litre de lait
- 15 g de farine
- 15 g de beurre
- sel
- poivre
- muscade

### Préparation

- 1 Hachez le jambon et l'escalope de volaille. Ajoutez-y l'oeuf, le sel et le poivre. Mélangez soigneusement.
- 2 Préparez une sauce béchamel. Faites fondre le beurre dans une casserole. Incorporez-y la farine et mélangez soigneusement pendant 2 minutes. Versez le lait froid d'un seul coup. Salez, poivrez et ajoutez une pointe de muscade. Laissez réduire, tout en remuant, pendant 10 minutes.
- 3 Mélangez la sauce béchamel avec la préparation de hachis. Enfin, mettez cette préparation dans le réfrigérateur au moins pendant 2 heures.
- 4 Façonnez, alors, des croquettes et faites-les revenir pendant 10 minutes sur feu doux, en les retournant de temps en temps.
- 5 Accompagnez vos croquettes d'une salade verte et de quartiers de citron! Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

