

Croquetas de poulet, jambon et crevettes



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

Ingrédients

- poulet
- quelques crevettes décortiquées
- jambon
- huile
- pour les croquetas :
 - 25 g de farine
 - 25 g de beurre
 - 50 g de lait tiède
 - sel, poivre
- pour la panure :
 - 20 g de farine
 - 20 g de chapelure
 - 3 oeufs battus

Préparation

- 1 Dans une casserole, réalisez une béchamel. Pour cela, faites fondre les 25 g de beurre, puis ajoutez 25 g de farine. Laissez sur le feu une minute en fouettant vivement. Versez alors le lait et faites épaissir. Assaisonnez en sel et en poivre. Laissez refroidir.
- 2 Coupez en morceaux le poulet, les crevettes et/ou le jambon. Prenez au creux de la main un peu de béchamel, puis ajoutez un peu de mélange de viandes-crevettes. Réalisez des petits boudins, puis passez-les dans les oeufs battus. Ensuite, trempez-les dans la farine et dans la chapelure.
- 3 Dans une poêle, chauffez de l'huile. Lorsqu'elle est bien chaude, dorez les croquetas. Égouttez et servez chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

