

RECETTE

Croquetas au jambon ibérique

Bellota-Bellota®

RECETTE

Croquetas au
jambon
iberique

PORTION

2 4 6 8

DIFFICULTÉ



1 PRÉPARATION

45 minutes

1 CUISSON

10 minutes

INGRÉDIENTS

500ml de lait

1 oignon jaune

125g de pépites de jambon

Huile d'olive

70g de farine

85g de beurre

2 œufs

Chapelure

1L d'huile végétale

PRÉPARATION

Monter le lait à ébullition à feu moyen en y mettant l'oignon émincé. Retirer du feu.

Faire revenir les pépites de jambon dans une poêle (3 min.)

Dans une casserole, faire fondre le beurre et y ajouter le sel et la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Baisser le feu et verser le lait petit à petit. Cuire 5 min sans cesser de remuer.

Mettre le jambon dans la pâte,
déposer le mélange dans un plat
et laisser refroidir.

Avec de grandes cuillères, faire
les croquetas.

Battre les oeufs entiers dans un
bol. Mettre la farine dans une
assiette et la chapelure dans une
autre.

Envelopper les croquetas dans la
farine, dans les oeufs puis dans
la chapelure.

Faire chauffer l'huile de friture
dans une casserole à feu
moyen y mettre au maximum 4
croquetas jusqu'à ce qu'elles soient
dorées.

Mettre les croquetas sur du
papier absorbant dès la fin de la
cuisson.

RECETTE

Pâte à tartiner au turrón de Jijona

Bellota-Bellota®

RECETTE

Pâte à
tartiner au
turrón de
Jijona

INGRÉDIENTS

50g de Turrón de Jijona
60g de crème liquide
2 c.à.s de lait

PORTION

2 4 6 8

DIFFICULTÉ



① PRÉPARATION

5 minutes

① CUISSON

0 minute

PRÉPARATION

Verser la crème, le lait et le
turrón dans une casserole.

Amener à ébullition. Mettre dans
le bol du mixeur et mixer le
plus finement possible. Mettre en
pot et c'est prêt.