

Croquettes avec les restes de Dinde



Ingredients

- 4 blancs de dinde
- 1 oignon
- 1 c. à soupe d'huile
- 40g de beurre
- 40g de farine fluide T45
- Sel & poivre
- Noix de muscade
- 50cl de lait
- 100g de fromage râpé
- 100g de miettes de pain
- Huile de friture
- 4 oeufs
- 1 citron



Préparation

- Commencez par hacher les blancs de dinde
- Pelez, puis émincez l'oignon. Faites-le fondre dans un peu d'huile
- Préparez la béchamel : laissez fondre du beurre dans une casserole, et délayez-y la farine fluide jusqu'à ce que l'appareil mousse. Ajoutez du sel, du poivre, et râpez un peu de noix de muscade. Ajoutez le lait. Faites cuire en remuant bien jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse
- Incorporez la dinde hachée, le gruyère et l'oignon dans la béchamel. Mélangez et réservez au frais pendant 6h
- Faites chauffer le bain de friture. Fouettez les œufs dans un bol. Etalez la chapelure sur une assiette. Roulez votre préparation en forme de boulettes, puis passez-les dans les œufs battus, et dans la chapelure pour terminer
- Plongez les boulettes dans l'huile. Une fois dorées, retirez-les à l'aide d'une écumoire, puis égouttez-les sur un essuie-tout. Servez les croquettes chaudes avec du citron