

Croquettes de veau

Pour 4 personnes.

250 à 300 g de haché de veau. 50 g de beurre ou de margarine, 3 c à soupe de farine, 1/4 de litre de lait, sel, poivre, chapelure, 1 œuf.

Faire une sauce blanche très épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Saler et poivrer. Mélanger le veau à la sauce. Mettre au frais vingt-quatre heures.

Casser l'œuf dans une assiette à soupe et le battre légèrement avec une fourchette.

Mettre quelques cuillerées de chapelure dans une autre assiette.

Prendre un peu de la préparation faite la veille qu'on façonnera en forme de bouchon. Passer ces bouchons d'abord dans l'œuf battu et ensuite dans la chapelure. Lorsque toutes les croquettes sont préparées, faire chauffer la friture.

Dès qu'elle est chaude, y mettre deux ou trois croquettes qu'on laissera bien dorer avant de les égoutter.

Continuer ainsi et faire dorer toutes les croquettes sans en mettre trop à la fois, ce qui ferait refroidir la friture et, de plus, risquerait de faire coller deux croquettes l'une à l'autre. Servir dans un plat garni d'une serviette et entourer les croquettes d'un bouquet de persil également frit.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.