

## *Croquettes de mimolette*



### *Croquettes de mimolette*

#### *Ingrédients*

- 200 g de mimolette jeune
- 180 g de crème liquide à 35 % de MG
- 1/4 de gousse de vanille
- Sel et poivre

#### *Déroulé*

- Râper la mimolette dans un saladier et réserver.
- Dans une casserole, faire chauffer à feu moyen la crème avec les graines de la gousse de vanille jusqu'à frémissement.
- Verser ce mélange sur la mimolette râpée et mixer immédiatement l'ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Quand la préparation est homogène, la verser dans un moule souple en forme de demi-sphères (2 à 3 cm de diamètre) jusqu'à hauteur.
- Lisser proprement les bords à l'aide d'une spatule puis, superposer les 2 moules de demi-sphères pour former des boules et les placer ensemble au congélateur pendant au minimum 3 à 4 heures.

## *Croquettes de mimolette*

### *Panure*

#### *Ingrédients*

- 4 œufs
- 200 g de poudre d'amandes
- 250 g de chapelure fine (de pain de mie si possible)
- 1/2 litre d'huile d'arachide

#### *Déroulé*

- *Placer devant vous un premier récipient avec les œufs battus, un deuxième récipient avec la poudre d'amandes et un troisième avec la chapelure fine.*
- *Démouler préalablement les boules de mimolette bien congelées. Il faudra procéder rapidement pour les paner afin qu'elles ne décongèlent pas.*
- *Plonger les boules congelées par 6 ou 7 à la fois dans les œufs battus, les faire sortir, enlever le surplus d'œuf en remuant la main et les passer dans la poudre d'amandes.*
- *Faire cela pour toutes les croquettes et les replacer au congélateur pendant 15 minutes.*
- *Passer de nouveau les croquettes dans l'œuf, les faire sortir délicatement à chaque fois avec deux doigts pour retirer le moins de poudre d'amandes possible et les rouler dans la chapelure.*
- *Recommencer cette dernière opération une deuxième fois et replacer au congélateur pendant 15 minutes.*

### *Cuisson*

- *Préchauffer le four à 150°C et faire chauffer l'huile dans une friteuse à 180°C maximum.*
- *Plonger les croquettes dans l'huile à l'aide d'un écumoire et les laisser frire tranquillement jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.*
- *Les égoutter sur du papier absorbant, puis les passer pendant 1 minute au four pour que leur cœur soit bien fondant.*