

Croquettes de mamé

Pour une trentaine de croquettes :

300 g de viande hachée de boeuf
50 cl de lait
4 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre
Huile d'olive pour la cuisson
2 oeufs
Chapelure

Préparation :

A faire la veille.

Faire revenir la viande dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 10 minutes en l'égrenant.
Ajouter la farine, bien mélanger.
Mettre le lait, mélanger, cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Saler, poivrer.
Mettre dans un plat rectangulaire sur une épaisseur de 2 centimètres environ.
Filmer.
Réserver au frais toute une nuit.

Le lendemain, découper en rectangles d'environ 4 centimètres sur 2, les façonner en croquettes.
Battre les oeufs, les saler.

Rouler les croquettes dedans, puis les passer dans la chapelure.
Les rôtir dans l'huile d'olive chaude. Les égoutter sur du papier absorbant .
Déguster chaud.

<http://deliceyes.over-blog.org>