

## Croquettes au gruyère

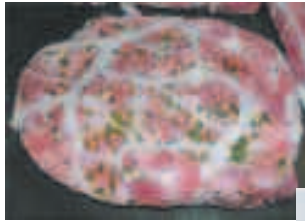


Photos : DR

**70 g de beurre ou de margarine, 70 g de farine, 40 cl de lait, 3 jaunes d'œufs, 150 g de gruyère, poivre, sel, muscade (quantités selon vos goûts), blanc d'œuf, chapelure, huile de friture**

Faire une béchamel très épaisse avec beurre, farine et lait. Hors du feu, ajouter les jaunes d'œuf. Ajouter le fromage, muscade, sel et poivre, selon votre goût. Laisser refroidir la préparation dans un plat placé pendant une heure environ dans le frigo. Partager la préparation en 8 parts et les passer successivement dans de la farine, du blanc d'œuf et de la chapelure. Chauffer une friteuse ou de l'huile dans une poêle profonde à environ 180°C et faire dorer les croquettes. Laisser égoutter sur papier absorbant.

## Lexique culinaire



**Crêpinette** : Sorte de membrane grasseuse, elle sert à envelopper des aliments.

**Décant** : Séparer la partie bonne de la partie

mauvaise d'un liquide, en le versant doucement dans un autre récipient.



**Déglicer** : Mouiller légèrement le «gratin restant au fond d'un plat, après cuisson, pour le transformer en jus. Faire réduire en cas de besoin, pour amener à point.

**Dépouiller** : Retirer les impuretés et matières grasses qui surnagent à la surface d'une sauce, d'un bouillon, d'un potage, etc.

**Dessécher** : Sécher sur le coin du feu un appareil quelconque (pâte à choux, pommes duchesse, etc.) en le travaillant sans arrêt à la spatule.

**Détrempe** : Pâte obtenue par le mélange d'eau et de farine. Sert à faire le feuilletage.

**Détremper** : Mélanger à la main la farine et l'eau, le lait ou les œufs.

**Dorer** : Étendre la dorure au pinceau.

**Dorure** : Œufs entiers battus, additionnés d'une goutte d'eau ou de lait.

Peut se faire aussi avec deux jaunes d'œufs ou deux jaunes et un blanc.

## Chouquettes



**1/4 de litre d'eau, 100 g de beurre, 150 g de farine, 1 cuillère à soupe rase de sucre, 1/2 cuillère à café de sel, 1/2 cuillère à café de levure, 1 sachet de sucre vanillé, 3 gros œufs, sucre cristallisé**

Mettre l'eau et le beurre dans une casserole et porter à ébullition.

Lorsque le mélange bout, retirer la casserole du feu et ajouter d'un seul coup la farine avec sel et levure. Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle toute seule des bords de la casserole et ne fasse plus qu'une masse. Laisser refroidir légèrement.

Ajouter le sucre, puis le premier œuf et mélanger jusqu'à absorption complète de celui-ci par la pâte. Recommencer avec les 2 autres œufs (cette opération peut se faire au batteur électrique).

Déposer sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé des cuillerées à café de pâte en les espaçant (2 plaques pour cette quantité).

Ajouter le sucre cristallisé sur chaque chou en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Mettre à cuire dans le four préchauffé à 210°C (thermostat 7) pendant 15 à 20 min (190°C suffisent pour un four à chaleur tournante).