

Croquettes de poulet à la tomme du Jura



Ingrédients:

500g de filets de poulet fermier
70g de mie de pain (sans la croûte)
un peu de lait
2 oeufs
1 gousse d'ail
un petit bouquet de thym citron frais
100g de tomme du jura
sel et poivre

panure:

2 oeufs
un peu de farine
1/2 paquet de chapelure

1 bain d'huile de friture

Préparation:

- Faire tremper la mie de pain dans le lait.
- Couper le poulet en morceaux. Placer les morceaux de poulet, la mie de pain essorée, les oeufs, la gousse d'ail émincée, la tomme du jura coupée en morceaux et le thym citron dans le bol d'un mixeur. Saler et poivrer. Mixer jusqu'à l'obtention d'une farce grossière.
- Préparer 3 assiettes: une contenant de la farine, une contenant des oeufs battus salés et poivrés, et la troisième contenant la chapelure.
- Formez des galettes ou des boulettes avec vos mains et les rouler dans la farine, puis dans l'oeuf battu et terminer enfin par les rouler dans la chapelure.
- Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire dorer les galettes de chaque côté. Egoutter sur du papier absorbant.



Ces croquettes de poulet conviendront parfaitement à la préparation de hamburgers maison. Ici, j'ai garni mes pains de ketchup, salade, croquette de poulet, tomate fraîche, tranche fine de lard fumé frit à la poêle, concombre et oignons rouges et mayo....un régal!! Encore meilleur avec des pains maison....