

Visuel d’illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE · APÉRITIF

Duo de croquettes au jambon et au gouda

Mayonnaise à la truffe

Panure croustillante et cœur moelleux : deux bouchées prêtes à cuire, garnies de jambon et de persil ou de cheddar et de ciboulette. Une pointe de mayonnaise à la truffe et du citron complètent ce duo apéritif.

Ingrédients pour 5 personnes

- 5 boulettes au gouda surgelées
- 5 croquettes au jambon ibérique réfrigérées
- 1 fine tranche de jambon de campagne (15 à 20 gr)
- 10 gr de cheddar râpé (env. 1 c. à soupe)
- 25 gr de mayonnaise à la truffe (env. 5 c. à café)
- 1 brin de persil plat (5 feuilles)
- 2 brins de ciboulette
- ½ citron
- Huile de friture selon les repères de la friteuse

Choisissez 10 bouchées de format apéritif compatibles avec la friture.

Informations pratiques

Portions : 5 · 10 bouchées

Préparation active : env. 10 min

Cuisson : env. 5 à 10 min[1]

Refroidissement : jambon 2 à 3 min, en parallèle

Total : env. 20 à 25 min[1], préchauffage compris

Difficulté : facile · **Coût :** modéré à plus élevé

Saison : toute l’année

Matériel : friteuse, micro-ondes

Déroulé / préparation

1. **Préparez la cuisson.** Vérifiez les indications des deux emballages : température, durée et cuisson surgelée ou réfrigérée. Remplissez la friteuse selon ses repères et préchauffez à la température prescrite. Gardez les bouchées au froid jusqu’à leur cuisson ; ne décongelez pas celles à cuire surgelées.
2. **Préparez les garnitures.** Pendant le préchauffage, lavez et séchez herbes et citron. Prélevez 5 feuilles de persil, ciselez la ciboulette et coupez le demi-citron en quartiers. Préparez le cheddar ; gardez la mayonnaise au frais.
3. **Séchez le jambon.** Sur une assiette adaptée, placez la tranche entre deux feuilles de papier absorbant blanc compatible avec le micro-ondes. Chauffez 30 s à 900 W, puis par séquences de 10 à 15 s, jusqu’à env. 1 min au total, sans noircir. Laissez refroidir 2 à 3 min et cassez en 5 éclats.
4. **Cuisez les croquettes.** Faites cuire chaque variété en petites fournées, selon son emballage ; ajustez la température entre les fournées si nécessaire. La panure doit être dorée et le cœur bien chaud. Comptez env. 5 à 10 min au total[1], selon les produits et les fournées.
5. **Garnissez.** Égouttez 1 min sur du papier absorbant. Répartissez les 25 gr de mayonnaise sur les 10 bouchées : env. ½ c. à café chacune. Ajoutez jambon croustillant et persil sur les 5 croquettes au jambon ; cheddar et ciboulette sur les 5 boulettes au gouda.
6. **Servez aussitôt.** Disposez le citron entre les bouchées. Comptez une pièce de chaque sorte par personne et pressez le citron au dernier moment.

[1] Temps indicatifs en friture, garnitures préparées en parallèle. Les durées et températures de chaque emballage priment.

Duo de croquettes au jambon et au gouda

Mayonnaise à la truffe · 5 personnes à l'apéritif

Accompagnements

Deux bouchées par personne composent un petit apéritif, pas un repas complet. Pour compléter un buffet, proposez des crudités de saison ou une salade de mâche et de chicons légèrement vinaigrée : fraîcheur et amertume équilibrent la richesse des croquettes.

Vins et boissons

Un blanc sec, vif et peu boisé accompagne le fromage. Une bière blonde belge sèche, peu amère, convient au jambon et à la panure. Sans alcool : eau pétillante citronnée. Ces accords sont des suggestions, sans tradition particulière revendiquée.

Variantes

Sans truffe : remplacez les 25 gr de mayonnaise à la truffe par 25 gr de mayonnaise nature, pour un parfum plus discret.
Avec des produits locaux : si l'offre le permet, choisissez cinq croquettes au jambon et cinq au fromage chez un artisan du Hainaut, puis remplacez les 10 gr de cheddar par 10 gr de fromage régional à pâte dure râpé. Suivez les indications de cuisson de l'artisan. Cette adaptation ne constitue pas une spécialité traditionnelle hainuyère.

Astuces

Choisissez des bouchées de tailles proches. Aucun ajout de sel n'est prévu : jambon, fromages et croquettes sont déjà assaisonnés. Dosez légèrement la mayonnaise. Ne couvrez pas et n'empilez pas les bouchées chaudes : la condensation ramollit la panure.

Dressage

Disposez les deux sortes de bouchées en deux rangées espacées sur un plat bas et sobre. Gardez leurs garnitures visibles. Servez les croquettes chaudes, avec la mayonnaise ajoutée au dernier moment. Le citron se presse à la dégustation. Aucun lit de lentilles décoratives n'est nécessaire.

Conservation

Servez aussitôt. À défaut, réfrigérez les croquettes cuites non garnies, couvertes, sous 2 heures, idéalement à 0–4 °C. Consommez-les sous 24 heures après un seul réchauffage complet à cœur, selon le produit. Gardez la mayonnaise séparément au froid, selon son étiquette après ouverture. Garnissez seulement les bouchées à servir.

Produits à privilégier

Croquettes artisanales, jambon de campagne et herbes de proximité, selon l'offre. Vérifiez leur origine : un achat en Hainaut ne suffit pas à leur attribuer une origine hainuyère.