



Conseils de préparation :

- Cuisson à la friteuse.
- Si vous avez surgelé vos croquettes, il est préférable de les décongeler pour que le centre de celles-ci soit bien chaud.
- Assurez-vous que les croquettes ne soient pas mouillées (si c'est le cas, asséchez-les en les roulant dans la chapelure).
- Disposez les croquettes délicatement dans le fond de votre panier sans qu'elles ne se touchent, veillez à ce que votre panier soit exempt de toute impureté.
- Température conseillée à 180°C pendant maximum trois minutes.
- *Nos croquettes au fromage sont plus fragiles que des croquettes industrielles parce qu'on préfère mettre plus de fromage et moins de farine. Nous vous conseillons donc de surveiller la cuisson. Si vous constatez un petit trou, il vaut mieux sortir la croquette et la terminer au four 5 minutes à 100°C ou 10 secondes au micro-ondes (juste pour que le cœur de la croquette soit chaud). N'attendez pas que la croquette se vide de son contenu.*
- Les petites croquettes (apéros) peuvent être plongées dans la friteuse sans avoir été dégelées au préalable. Température conseillée à 180°C pendant maximum une minute.
- N'hésitez pas à agrémenter ce merveilleux met de persil frit et d'un filet de citron.
- Le persil peut être cuit à la même t° pendant 5 à 10 secondes. Attention, cela éclabousse très fort ! Plongez délicatement le panier de votre friteuse dans le fond de la cuve.

A ne pas faire :

- Ne pas disposer les croquettes encore mouillées dans le panier.
- Ne pas disposer les croquettes dans le panier au-dessus de la friteuse en attendant que l'huile chauffe, les croquettes risquent de fondre et de couler.
- Ne pas disposer les croquettes dans le panier les unes contre les autres.
- Ne pas secouer le panier pendant la cuisson.
- Eviter de sortir les croquettes de la friteuse pour voir si elles sont suffisamment dorées durant la cuisson, vous pourriez y faire entrer de l'humidité.

Pour décongeler vos croquettes en urgence :

- Placez vos croquettes dans leur barquette (sans le couvercle) dans votre four à 60°C pendant 20-25 min.
- ! Laissez la porte de votre four ouverte de 5 cm.
- Elles seront dégelées et sèches à souhait.