

## Croquettes de macaroni au jambon

Pour 4 personnes.

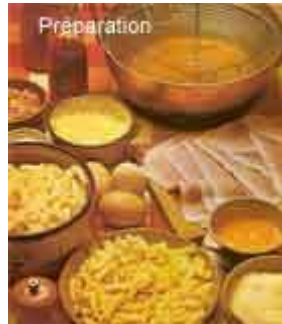
150 g de macaroni, 200 g de jambon, 3 œufs, 150 g de gruyère râpé, sel, poivre, chapelure.

Faire cuire les macaroni coupés, à l'eau bouillante salée, pendant environ 20 mn; les égoutter et les mettre dans une terrine.

Mélanger les macaroni avec le jambon haché, 2 œufs entiers et le gruyère râpé; bien poivrer; mélanger et laisser refroidir complètement.

Façonner les croquettes dans de l'œuf battu, puis dans de la chapelure; les faire dorer quelques minutes dans la friture; les égoutter sur un papier absorbant et les servir chaudes.

On peut les accompagner de sauce tomato-ketchup.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.