

# Croquettes d'asperges

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### *Farce*

- 20 asperges
- 1 l de bouillon de poule
- 0,5 l de crème
- 1/2 verre de vin blanc sec
- noix muscade selon vos goûts
- 1 bouquet de persil haché
- poivre et sel
- roux blanc (pour lier)

### *Panure*

- Farine
- 8 œufs entiers
- Chapelure

## Préparation

### *Farce*

Faire cuire les pelures d'asperges pendant 20 minutes dans le bouillon. Faire cuire ensuite les asperges dans le bouillon filtré (sans les pelures). Couper les asperges cuites en morceaux d'environ 1 cm. Ajouter le vin blanc et la crème au bouillon et porter à nouveau à ébullition. Ajouter les morceaux d'asperges, la noix muscade, le persil, du poivre et du sel au bouillon. Faire chauffer le mélange jusqu'à ébullition et lier avec le roux blanc.

Laisser reposer le mélange pendant une nuit au réfrigérateur.

### *Panure*

Le lendemain, répartir le mélange pour obtenir la taille de croquettes désirée. Batre les œufs dans un bol. Rouler chaque portion dans la farine, puis dans le mélange d'œufs battus et enfin dans la chapelure. Placer les croquettes au congélateur ou les faire frire immédiatement.

### *Frيره*

À faire en 2 étapes : précuire – laisser reposer un instant – faire dorer.

## Servir

Avec de la mayonnaise au persil et une tranche de citron.

Nous vous souhaitons un 'chic' repas.

*L'équipe de Sjiek*

## Café Sjiek

Fondé en 1982

[www.cafesjiek.nl](http://www.cafesjiek.nl) / [info@cafesjiek.nl](mailto:info@cafesjiek.nl) / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)