

# Croquettes d'agneau au Bleu du Vercors-Sassenage



# Croquettes d'agneau au Bleu du Vercors-Sassenage

## Mon panier

- 450 g d'épaule d'agneau de l'Adret
- 60 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- 600 g de pommes de terre (860g)
- 1/2 botte de persil plat
- 2 œufs
- Farine
- Chapelure
- Sel et poivre



Préparation : 35 min

Cuisson : 1 h



20<sup>aine</sup> de croquettes



Facile

## Aux fourneaux

Faire cuire l'épaule d'agneau à 190°C pendant 10 min • Continuer la cuisson à 160°C jusqu'à ce que ce que l'agneau soit confit (environ 1 h).

Pendant ce temps : épluchez les pommes de terre puis les cuire à la vapeur • Passer au moulin à purée (ou bien écraser à la fourchette) • Assaisonner de sel et poivre.

Une fois cuit, désosser l'os et effiloche l'agneau • Hacher finement la viande au couteau • Hacher finement le persil • Mélanger le tout à la purée de pommes de terre.

Façonner des boules de 4 cm environ et enfermant au centre un petit morceau de Bleu du Vercors-Sassenage • Paner à l'anglaise : rouler les boules dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans la chapelure.

Faire frire les croquettes à la friteuse (3 min à 175°C) ou dans une casserole d'huile chaude • Servir chaud comme froid en salade ou à l'apéritif, avec une sauce tartare ou aioli.



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



isère  
LE DÉPARTEMENT  
www.isere.fr

