

[Retrouver la recette sur le site](#)

[Et toutes les explications en photo](#)

La petite croquette au fromage qui décoiffe ! Ce sont assez classiquement des croquettes à la béchamel avec du fromage, mais il y a quelques variantes qui rendent cette recette atypique. Comme la plupart des préparations au lait - crème anglaise, crêpe, pâte à beignets, gaufre - le lait peut être remplacé en partie par de la bière. Ici, la béchamel est faite entièrement avec de la bière et pas n'importe quelle bière de la Trois Monts, une bière blonde typée, brassée dans la Flandre française, célèbre pour ses monts.

Pour le fromage, on reste aussi dans le local, avec le Vieux Lille, un fromage auparavant affiné dans les caves de Lille à partir d'un pain de Maroilles. Le fromage était régulièrement frotté avec de l'eau salée, de la bière, de l'ail. Le résultat relève le Maroilles au rang de fromage à tartiner. Disons que c'est un fromage de caractère.

Pour ne pas rater la cuisson, le repos de 12 heures et la congélation de quelques heures sont obligatoires pour éviter le désastre.

Préparation : 30 minutes - Cuisson : 10 minutes

Bon marché - Pas facile, mais faisable - Toute l'année

---

### Pour : 5 personnes

Vieux Lille : 400 g

Bière blonde : 40 cl

Farine : 60 g

Beurre : 40 g

Œuf : 1

Sel, poivre

Paprika

### - Pour la panure et la cuisson

Œufs : 2

Chapelure

Farine

Huile pour la friture

### Conseil

*Il est conseillé d'acheter le Vieux Lille et de le cuisiner dans l'heure. Le stockage du fromage dans votre frigo peut provoquer une transmission de goût aux différents aliments, un peu comme la truffe mais avec un parfum différent.*

*La pâte est assez molle, il est donc nécessaire de congeler les croquettes avant de les paner et de les frire. Vous pouvez opter aussi pour la cuisson dans des feuilles de brick, façon aumônière. Dans ce cas, inutile de les paner.*

*Pour l'assaisonnement, pas mal de poivre et très peu de sel. Le Vieux Lille est déjà très salé.*

*Vous pouvez utiliser de la bière brune, la croquette sera moins amère et un peu plus sucrée.*

- 1 - Commencer par gratter la croûte du fromage et le couper en gros dès. Ensuite, se laver les mains, sans hésiter à se brosser sous les ongles.  
Puis faire la béchamel selon la méthode habituelle en versant peu à peu la bière, à la place du lait. Faire épaissir au maximum.  
Ajouter les morceaux de fromage et les faire fondre. Poivrer abondamment, saler très modérément. Hors du feu, ajouter un œuf entier et une grosse pointe de couteau de paprika. Bien mélanger. Laisser refroidir pendant une dizaine de minutes.  
Puis couler sur une plaque huilée pour obtenir une couche régulière de 2 cm d'épaisseur. On peut également le couler dans un plat, en ayant disposé un papier cuisson ou alu pour faciliter le démoulage.  
Mettre au frais pour une douzaine d'heures.
- 2 - Le lendemain, avec un couteau, couper des formes régulières dans la pâte, des rectangles ou des triangles en tout une dizaine.  
Les détacher soigneusement avec une spatule, les déposer sur un papier sulfurisé. Mettre le tout sans attendre au congélateur, au moins 4 heures pour durcir le tour de chaque croquette.
- 3 - La panure est classiquement une panure à l'anglaise, farine, œuf, chapelure.  
Préparer trois assiettes contenant l'une de la farine, dans une assiette creuse deux œufs salés et poivrés, battus en omelette, et une dernière avec de la chapelure.  
Passer chaque croquette dans de la farine, tapoter, puis dans l'œuf, enfin dans la chapelure. S'il en reste, repasser dans l'œuf puis dans la chapelure pour une panure plus épaisse.

Faire chauffer à feu moyen, un bon centimètre d'huile dans une poêle. Mettre un petit bout de pain. Quand il est doré, l'huile est chaude. Déposer deux ou trois croquettes, quatre si la poêle est grande. Une minute plus tard, retourner délicatement avec une pelle à œuf. Deux à trois minutes plus tard, retourner de nouveau les croquettes pour deux minutes. Déposer sur du papier absorbant.

Cuire les suivantes en prenant soin de vérifier la température de l'huile avec un morceau de pain. Il faut impérativement saisir la panure.

Déposer sur une assiette avec un peu de verdure. Servir sans attendre.

Servir avec une belle salade de chicon ou d'endive ou un mélange moitié chicon, moitié endive.