**Croquettes au fromage**

**200 g de beurre
200 g de parmesan
200 g d'Emmental moulu
200 g de farine
6 œufs
1 l de lait
1 dl de crème
un filet d'huile d'olive
noix de muscade**
**poivre et sel
persil
tomates cerises
sauce tartare**

***Pour paner :***

**200 g de chapelure
une cuillère à soupe de farine
4 œufs**

Préparez une béchamel (beurre, farine, lait) et ajoutez les fromages moulus à feu doux. Mélangez la crème à 6 jaunes d'œufs et fouettez-les. Ajoutez ce mélange au mélange de fromage et remuez. Assaisonnez avec un peu de sel, de poivre et de muscade.

Versez la sauce épaisse dans un plat rectangulaire huilé et lissez. Placez une feuille de pellicule plastique sur la pâte et appuyez. Placez le plat au réfrigérateur pendant la nuit.

Retournez le plat et coupez la pâte en croquettes carrées. Passez les croquettes d'abord dans la farine, puis dans les œufs battus et la chapelure.

Faites-les frire dans une poêle à 170°C, ou faites-les frire dans une poêle avec beaucoup de beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Servez avec une baguette et terminez l'assiette avec des tomates cerises, de la sauce tartare et du persil.