

## CROQUETTE BASQUAISE A L'OSSAU-IRATY

---

*Pour 4 personnes – Préparation 30 m – Cuisson 30 m  
Difficulté : Moyen – Budget : Bon marché*



*Recette originale et crédit photo :  
AAPra*

### INGREDIENTS

- 100 g d'Ossau-Iraty
- 100 g de beurre
- 6 tranches fines de Jambon de Bayonne
- 1 kg de pomme de terre
- Coulis de tomates de Marmande
- 3 œufs
- Chapelure
- Sel, piment d'Espelette

### PREPARATION

Mettre les pommes de terre à cuire avec leur peau. Pendant ce temps, mettre le four à 100° avec les tranches de jambon de Bayonne étalées jusqu'à dessiccation.

Les laisser refroidir puis les broyer et les mélanger aux tranches de jambon blanc hachées.

Hacher 30 g d'Ossau-Iraty finement au couteau et mélanger avec de la chapelure.

Eplucher à chaud les pommes de terre cuites et écraser au presse purée en incorporant le beurre, le reste du fromage, 2 œufs et le jambon.

Faire des quenelles avec deux cuillères, tremper dans le 3<sup>e</sup> œuf battu puis dans la chapelure fromagée.

Disposer au four pendant 10 minutes à 220°.