Croquettes de poulet

**Ingrédients**

**Pour 63 croquettes**

1,500 kg de cuisses et hauts de cuisses de volaille

500 g de blanc de volaille

2 oignons

3 gousses d’ail

2 cubes de bouillon de volaille

1 bouquet garni

1 poireau

Céleri

2 carottes

200 g de farine

1 bouquet de ciboulette

Chapelure

Œufs (pour la panure)

Sel, poivre

**Préparation**

**La veille :**

Éplucher les légumes. Mettre la volaille dans une marmite avec un bouquet garni, 6 feuilles de sauge, un oignon, l’ail, et les autres légumes coupés en rondelles. Verser 2,5 l d’eau et les 2 cubes de fond de volaille. Cuire à couvert 1h 15min, et laisser refroidir dans le bouillon. Réserver 160 cl de bouillon (environ) et égoutter la volaille, retirer la peau, désosser et émietter très finement ou hacher.

Dans une poêle, chauffer un peu d’huile d’olive et faire revenir 1 gros oignon émincé, puis ajouter le hachis de volaille et la ciboulette hachée. Laisser encore 5 min. Verser au fur et à mesure la farine et le bouillon de volaille dans le hachis, tout en remuant. Cuire encore quelques minutes. Si c’est trop sec, rajouter un peu de bouillon. Une fois refroidi, mettre au réfrigérateur jusqu’au lendemain.

Le lendemain, former vos croquettes puis les paner en les roulant dans un jaune d’œuf battu, puis la chapelure et faire frire dans une huile très chaude. Les poser sur du papier absorbant. Servir avec une salade verte.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**