 **Croq-poulet à la mimolette**

 **Pour 12 croquettes**

**- 450 g d'escalopes de poulet
- 1 petit oignon
- 2 gousses d'ail
- 85 g de mimolette (pesée sans la croûte)
- 1 bouquet de persil
- ½ càc de** [**Mélange malin basquaise de Ducros**](http://www.ducros.fr/Produits/Melanges/Melanges-en-flacons/Melange-malin-Basquaise.aspx)**- sel & poivre du moulin
- 1 pincée de** [**piment d'Espelette Ducros**](http://www.ducros.fr/Actu-Epicee/decouvrez-les-innovations-2012/piment-despelette.aspx)**- 2 œufs (1+1)
- farine – chapelure - huile d'olive**
**Une plaque tapissée de papier cuisson - Préchauffage du four à 190°C** 

* Couper en dés les oignons, l'ail et la mimolette.
* hacher grossièrement le persil (j'en ai obtenu une grosse cuillerée à soupe).
* Couper en dés le poulet puis le hacher grossièrement.
* Ajouter les autres ingrédients et mixer finement.
* Verser la farce dans un petit saladier et mélanger soigneusement avec un œuf, les épices, du sel et du poivre.
* Façonner les croquettes.
* Préparer trois assiettes creuses, contenant de la farine, de la chapelure et un œuf battu.
* Rouler les croquettes dans la farine puis dans l'œuf  et enfin dans la chapelure.
* Déposer les croquettes sur la plaque, les arroser d'une légère touche d'huile.
* Laisser les croquettes se raffermir au réfrigérateur.
* Enfourner pour 15 minutes environ, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.
* Retourner les croquettes, arroser d'une touche d'huile et enfourner de nouveau pour environ 15 minutes pour faire dorer l'autre face.
* Déguster chaud.