 **Croq-poulet à la mimolette**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Juillet/croq-poulet-a-la-mimolette/Croq-poulet-a-la-mimolette-DSCN7391_27519.jpg) **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** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

* 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.