



Cromesquis de pommes de terre à l'Ossau Iraty

www.latelierdarnaud.fr

atelierdarnaud@free.fr

Tel : 09.70.90.60.94



L'atelier d'Arnaud
cours cuisine

Recette pour 9 cromesquis.

Ingrédients :

Pommes de terre	: 300 g
Gros sel	: 2 bonnes pincées
Crème liquide	: 35 g
Sel	: 2 pincées
Poivre	: 1 tour de moulin
Huile pour friture	: 1 litre
Œufs	: 1 pièce
Farine de blé	: 2 cuillères à soupe
Chapelure	: 3 cuillères à soupe
Fromage Ossau Iraty	: 40 g

Procédé :

Eplucher et laver les pommes de terre puis les couper en fine lamelles. Mettre de l'eau froide dans une casserole avec le gros sel puis les pommes de terre. Cuire 20 min, égoutter puis à l'aide d'un fouet, écraser les en ajoutant progressivement la crème liquide. Saler et poivrer. Garnir de purée des moules flexipans en forme de dôme de 4 cm de diamètre. Dans le milieu du dôme déposer un petit cube d'Ossau Iraty. Laisser prendre au congélateur pendant 1h. Démouler puis assembler les demi-dômes pour former des boules. Passer chaque boule, les unes après les autres, d'abord dans la farine, après dans l'œuf battu puis dans la chapelure.

Cuisson : plonger les boules dans une huile de friture à 180°C pendant 2 min puis poser sur du papier absorbant.

