




RECETTE DE CROMESQUIS DE POMMES DE TERRE, au bleu de Gex, compote de pommes et noix

 4 personnes

 Préparation : 45 minutes

 Cuisson : 2H

 Ustensiles : 1 casserole et 1 moule
à tarte de 25 cm de diamètre

Pour les cromesquis de pommes de terre

- 700 g de pommes de terres
- 125 g de bleu de Gex
- 1 belle noix de beurre
- 75 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de chapelure
- Sel et Poivre
- Piment d'Espelette
- Huile de friture

Pour la compote de pommes

- 700 g de pommes
- 25 cl d'eau

Pour le service :

- Des jeunes pousses (roquette, épinard frais, mizuna...)
- Huile d'olive
- Vinaigre de cidre
- Quelques noix décortiquée



RÉALISATION

- 1 Faire **cuire** les pommes de terre entières à la vapeur pendant environ 20 à 40 minutes - temps de cuisson à ajuster en fonction de leur taille.
- 2 Pendant ce temps, **éplucher**, **épépiner** et **couper** les pommes en petits morceaux. Les déposer dans une casserole avec 25cl d'eau, et les faire cuire pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Les écraser à l'aide d'un presse-purée ou mixer. Couvrir pour les maintenir tièdes.



- 3 Faire **torréfier** les noix décortiquées quelques minutes à la poêle, en remuant régulièrement pour qu'elles ne brûlent pas.
- 4 Une fois les pommes de terre bien cuites (la pointe d'un couteau doit s'y enfoncer très facilement), les **éplucher** et les **écraser** dans un saladier à l'aide d'un presse-purée, avec le beurre, une pincée de sel, quelques tours de moulin à poivre et une pincée de piment d'Espelette. Laisser refroidir.
- 5 **Couper** des cubes de bleu de Gex d'environ 2cm de diamètre.
- 6 **Former** environ 10 boulettes avec la purée de pommes de terre refroidie. A l'aide de votre pouce, creuser la boulette pour y insérer un cube de bleu de Gex, puis la refermer en la roulant en boule à nouveau. Faire de même avec le restant de purée et de bleu de Gex.
- 7 **Battre** les œufs en omelette dans une assiette creuse. Verser la farine et la chapelure dans deux autres assiettes creuses. Assaisonner la farine, la chapelure et les œufs d'une pointe de sel et de poivre. Rouler chaque boulette de purée dans la farine, puis les œufs, et enfin la chapelure.
- 8 Faire **chauffer** de l'huile de friture dans une casserole, puis y faire cuire les boulettes entre 5 et 8 minutes. Les égoutter sur du papier absorbant, et les réserver au chaud.

 A savourer avec un
vin jaune du Jura !
BON APPÉTIT !