

Cromesquis de Potimarron

[Il vous faut \(pour 4 personnes\) :](#)

Pour la garniture :

- 300g de chair de potimarron cuite (soit la chair d'1/2 potimarron)
- 75g de fromage de chèvre frais
- 20g de pignons de pin ou noix concassées
- Une pincée de noix de muscade
- Poivre, sel

Pour la cuisson :

- 100g de chapelure
- 4 jaunes d'œufs + 2 œufs
- 100g de farine
- 1L d'huile de tournesol

Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez la chair de potimarron, le fromage de chèvre frais, les pignons ou noix haché(e)s finement, la noix de muscade, le sel et le poivre. Une fois le mélange bien homogène, le mettre au congélateur 1h minimum (afin qu'il prenne un peu et soit plus facile à manipuler).
2. Formez ensuite des boules de garniture (vous pouvez vous aider d'une cuillère parisienne), roulez-les le plus parfaitement possible. Mettre les boules au congélateur afin qu'elles prennent complètement (idéalement une nuit).
3. Sortez les boules de garniture du congélateur. Plongez chaque boule dans le mélange d'œufs battus, puis dans la farine, à nouveau dans les œufs, et dans la chapelure.
4. Faites chauffer l'huile dans une casserole (l'huile est à la bonne température quand vous plonger un aliment

dedans et qu'elle forme des bulles autour).

5. Plongez les cromesquis dans l'huile bouillante, la cuisson est très rapide (quelques secondes), les cromesquis sont cuits quand ils sont dorés.
6. Placez les cromesquis sur du papier absorbant, salez-les légèrement et laissez-les refroidir.

Si vous le pouvez, faites cuire les cromesquis dans l'heure qui précède le service pour une meilleure consistance.

Vous pouvez les déguster avec une sauce au yaourt, c'est un régal!

RÉGALEZ-VOUS !