



Un engagement fort



PHILIPPE  
WAGNER

Par respect du goût

Je partage avec vous ma  
préoccupation permanente  
de naturalité et de santé

P. Wagner

## IDÉE RECETTE

# Cromesquis Franc-Comtois

### Pour une trentaine de cromesquis

Préparation : 45 min. • Repos : 2h minimum au congélateur

Cuisson : 5/6 min. en friteuse

### Ingédients

2 paquets de lardons fumés Philippe Wagner •  
3 pommes de terres (de taille moyenne) cuites au four •  
1 oignon ciselé • 200 g de comté taillé en petits dés •  
1 œuf • 1 cuillère à soupe de farine

Pour paner les cromesquis : 1 œuf • 100 g de farine •  
1 paquet de chapelure fine de pain

### Préparation

- 1 • Préparation de la farce :** Dans une poêle bien chaude, faire revenir ensemble les lardons et les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés. Pendant ce temps, éplucher et tailler en petits morceaux les pommes de terres cuites en robe des champs et réduire le tout en purée à l'aide d'une fourchette (il est impératif de cuire vos pomme de terre au four pour réaliser cette recette). Y ajouter les dés de comté, les oignons et le lard étuvés et lier le tout en y incorporant un œuf et une cuillère à soupe de farine. Assaisonnez le tout de sel et de poivre.
- 2 • Réalisation des cromesquis :** Façonnez des petites boules de farce en la roulant dans le creux de vos mains et les déposer sur une plaque couverte de film. Placer ensuite cette plaque 2h minimum au congélateur afin de durcir vos boules. Cette étape est indispensable afin de pouvoir ensuite paner convenablement vos cromesquis.
- 3 • Finition des cromesquis :** Une fois que les boules de farces sont bien durcies, les passer dans la chapelure, pour ce faire battre un œuf en omelette, puis rouler vos boules dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Réaliser 2 fois de suite cette opération afin d'obtenir une croûte bien épaisse qui résistera à la cuisson.
- 4 • Cuisson des cromesquis :** Plongez vos cromesquis dans une huile de friture à 160 degrés jusqu'à ce que ces derniers soient bien colorés. En fin de cuisson déposez-les sur un papier absorbant et les saler en surface.
- 5 • Dressage :** Disposez les cromesquis dans une assiette avec de la salade verte et la décoration de votre choix, servez chaud.

### ASTUCES :

- Cette recette peut être réalisée en guise d'apéritif et dégustée à l'aide de petits pics à brochette.
- Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez servir vos cromesquis avec une sauce cancoillotte.
- Pour encore plus d'originalité, remplacez les pommes de terre par de la patate douce ou du potimarron.
  - Le lard peut être remplacé par des dés de saucisses de Morteau ou de Montbéliard.
- Il est possible de ne cuire que quelques cromesquis et de conserver le reste sans chapelure au congélateur.



Lorraine Pierrat

www.philippe-wagner.fr

