



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



CROMESQUIS D'ABONDANCE CRÈME AIGRELETTE ET HERBES FRAÎCHES



35 min de préparation
15 min de prise au froid
15 min de cuisson

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

25 cl de lait
15 cl de crème
200 g de fromage Abondance
50 g de purée de tomate
3 g de thym frais
poivre du Moulin
1 pincée de piment d'Espelette
1 pincée de noix de muscade

4 œufs
100 g de farine
100 g de chapelure
carvi (facultatif)

100 g de fromage blanc
40 g d'herbes fraîches
le jus et le zeste de 2 citrons
poivre du Moulin

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

CROMESQUIS

Dans une casserole **verser** le lait et la crème à feu moyen

Râper du fromage Abondance

Ajouter la purée de tomate, du thym frais haché, du poivre, du piment d'Espelette et de la noix de muscade

Mélanger le tout pour infuser le fromage et mixer

Verser la préparation dans un bac à glaçons à l'aide d'une poche à douille

Laisser prendre au congélateur

Clarifier les œufs

Démouler les cromesquis

Les paner à l'anglaise (farine, blanc d'œuf, chapelure)

Répéter l'opération une deuxième fois mais sans la farine

Les faire **frir** dans une casserole d'huile

Sortir quand ils sont bien dorés et les saler

CRÈME AIGRELETTE

Ajouter du sel et du poivre dans du fromage blanc

Hacher les herbes fraîches

Prélever le zeste des citrons et leur jus

Mélanger le zeste, le jus et les herbes au fromage blanc

Saupoudrer d'herbes et de zestes

Servir et déguster