



Cromesquis de canard

INGRÉDIENTS (5 PERS)

Pour 30 cromesquis :

- 500 g de pommes de terre
- 250 g d'effiloché de chair de canard
- Farine
- 1 œuf
- chapelure pour la panure



PRÉPARATION

Bien effiloche le canard à la main.

Mélanger tous les ingrédients et réaliser des boules.

Les passer dans la farine, l'œuf puis la chapelure.

Les précuire dans une friteuse avec une huile à 150°C.

Les mettre au frigo (ils peuvent même se conserver 2 ou 3 jours au frais).

Au moment du service, les replonger dans la friteuse quelques secondes, dans une huile à 170°C.

C'est le choc thermique qui leur permettra d'être bien croustillants !

Ou les servir froids.

Conseils:

On peut les accompagner d'un velouté de canard

Ou de quelques pickles de légumes :

Pour cela, la veille, faire un sirop avec 1 l d'eau, 500 g de vinaigre et 250 g de sucre. Y faire mariner des rondelles de carottes, petit radis ou tout autre légume cru, si vous les aimez croquants, ou blanchis à l'eau bouillante pendant 2 minutes .

Laisser reposer une nuit.

Pour les fêtes vous pouvez aussi ajouter un peu de foie gras dans les cromesquis, environ 100 gr, cela vous fera un belle entrée pour les fêtes ou pour l'apéritif.



RECETTE DU CHEF
RAYMOND BECK

les tables du gers



Vinea Nova - Château de Mons
1614 Route de Lectoure
32100 Caussens
TÉL : 05 62 68 46 18