

Recettes de la semaine

Cromesquis de foie gras aux noisettes



## Cromesquis de foie gras aux noisettes

Recette Maison Lafitte

**POUR 4 PERSONNES**

- 450 g de foie gras mi-cuit Maison Lafitte
- 2 œufs
- 30 g de farine
- 30 g de poudre de noisette
- 4 pincées de piment d'Espelette
- 50 g de chapelure de pain
- sel
- poivre du moulin
- 1 l d'huile de friture

- 1 Découpez le foie gras en cubes d'environ 2 cm. Réalisez des boules avec les mains puis réservez-les au frais pendant 15 minutes. Versez la chapelure, la poudre de noisette et le piment d'Espelette dans une assiette creuse et mélangez bien.
- 2 Versez la farine dans une autre assiette et battez les œufs dans une troisième.
- 3 Panez les boules de foie gras : trempez-les d'abord dans la farine, puis dans les œufs et enfin dans la chapelure à la noisette. Répétez l'opération deux fois et pensez à bien remodeler les boules après chaque passage dans la chapelure afin de leur donner une jolie forme ronde. Réservez au frais quelques minutes. Faites chauffer l'huile dans une casserole ou dans une friteuse. Lorsqu'elle est à 180 °C, plongez-y les petits cromesquis et laissez-les dorer 1 minute. Égouttez-les puis déposez-les sur une feuille de papier absorbant afin de retirer l'excédent d'huile. Salez et ajoutez 3 tours de moulin à poivre.



**ET ON BOIT QUOI ?**  
Le château Pion 2018, Monbazillac. De l'élégante robe or brillante s'élève un nez aux arômes de pêche et d'acacia. La bouche, fruitée et gourmande, s'achève sur une pointe de fraîcheur. 6 €, GMS.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.*