



Cromesquis de poulet fermier au Saint Nectaire, sauce yaourt au miel des Monts d'Auvergne



**Chef cuisinier
VASSON Valéry**
Collège Anatole France
GERZAT



Préparation
25 min



Cuisson
2 à
5 min



Environ
35 places
pour 5
à 6 per
sonnes

INGRÉDIENTS

Pour le Cromesquis :

- 2 blancs de poulet fermier d'Auvergne (= 300g)
- 1 blanc d'œuf
- 1 oignon
- 1 brin de coriandre
- 150 g de Saint Nectaire fermier AOP
- Chapelure
- Brisure de noix

Pour la Sauce Yaourt :

- 1 yaourt brassé (type grec)
- 2 Cuillère à soupe de miel d'acacia ou de tilleul
- 1 brin de ciboulette
- Huile de colza grillé

Pour l'Accompagnement :

- Jeune pousse de Salade
- Betterave Rouge
- Vinaigre de Framboise
- Huile de colza grillé

• Préparation du Cromesquis :

Hacher le blanc de poulet avec l'oignon et la coriandre, ajouter le blanc d'œuf, du sel et du poivre. Mélanger et mettre au frais. Couper le Saint Nectaire en cube (maximum 1 cm de côté).

• Enrober chaque cube de farce afin de faire des petites boules puis placer les boules sur un papier sulfurisé au congélateur pendant une heure.

Rouler chaque boule dans la farine, puis les tremper dans un mélange d'œufs battus, et rouler à nouveau dans un mélange chapelure/brisure de noix.

• Préparation de la sauce Yaourt :

Réaliser la sauce yaourt en mélangeant le yaourt avec du miel, de la ciboulette et de l'huile de colza.

• **Préparation des Betteraves au vinaigre :** Râper les betteraves rouges puis les faire mariner dans du vinaigre de framboise.

• Faire cuire les cromesquis à la friteuse (ou la poêle sur un bain d'huile) environ 2 min et dresser avec le râpé de betterave, des feuilles de salades et la sauce yaourt au miel.

