

La recette des Compagnons Fromagers

12 | Les Cromesquis Gourmands de Normandie au Camembert JORT



Par Xavier Thuret
Meilleur Ouvrier de France 2007
Classe Fromagerie

12 | Les Cromesquis Gourmands de Normandie au Camembert JORT

Ingrédients pour 6 à 8 personnes, à l'apéritif

- 1 Camembert JORT parfaitement affiné
- 50g de beurre ½ sel
- 1 petite pomme fruit
- 5 cl de calvados
- 2 œufs entiers
- 80g de farine
- 80g de chapelure
- 1l d'huile à friture

BERNIÈRES
JORT

Progression de la recette

Décroûtez sommairement votre camembert et placez-le dans un saladier.

Parallèlement, découpez votre pomme fruit en petits dés après l'avoir lavée mais pas épluchée. Retirez le cœur afin de ne pas avoir de pépins dans vos cubes de pomme.

Dans une poêle et à feu vif, faites revenir vos petits cubes de pomme dans le beurre ½ sel.

Lorsque vos pommes commencent à prendre de la couleur, flambez-les avec le calvados et laissez refroidir à température ambiante.

Quand les pommes sont à température, malaxez le camembert du bout des doigts en y ajoutant les pommes.

Vous devez obtenir une pâte lisse mais attention de ne pas trop la malaxer, elle deviendrait trop molle.

Prenez 3 assiettes creuses. Dans l'une cassez les œufs, dans l'autre versez la farine et dans la dernière versez la chapelure.

Confectionnez des petites billes de pâte de camembert puis roulez les dans la farine, passez les à l'œuf et terminez dans la chapelure.

Laissez au frais 15 bonnes minutes avant de répéter l'opération.

Au moment de l'apéritif, faites chauffer l'huile de friture et faites frire vos petits Cromesquis dans une huile chaude 2 à 3 minutes. Égouttez sur un papier absorbant puis servez à l'apéritif, cela devrait faire sensation !

Les astuces de Xavier

J'ai remplacé la pomme par de la poire, cela fonctionne très bien.

Mais j'ai tenté aussi les brisures de châtaignes, et là, en hiver, c'est un véritable régal !!!

N'hésitez pas à préparer vos cromesquis à l'avance et placez-les au congélateur ; vous pourrez les frire encore durs au moment de l'apéritif.

