

Cromesqui de butternut, crème au Cœur de Lion

Préparation : 30 minutes

Attente : 2 heures

Cuisson : 1 heure

Pour 4 personnes :

- 300 g de courge butternut
- 120 g de camembert Cœur de Lion
- 20 cl de crème entière liquide
- 1 œuf
- chapelure
- farine
- huile d'olive
- sel
- piment d'Espelette



1. Eplucher la courge, réserver quatre pavés d'environ 3 cm sur 3 cm, et d'une épaisseur d'1 cm. Couper le reste en dés et le placer dans une casserole d'eau salée ou dans un robot à soupe. Faire cuire pendant environ 30 minutes. Mixer, poivrer légèrement. Répartir dans 8 moules en silicone en forme de demi-sphère. Placer au centre un petit dé de camembert Cœur de Lion. Placer au congélateur pendant 2 heures.

2. Faire cuire les quatre pavés de butternut dans de l'eau bouillante salée pendant environ 10 minutes. Réserver.



3. Préparer trois assiettes creuses pour réaliser une panure à l'anglaise : une assiette avec la farine, une autre avec l'œuf battu, une dernière avec de la chapelure fine. Sortir les demi-sphères des empreintes en silicone et reconstituer une boule en collant deux demi-sphères. Tremper successivement les boules dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans la chapelure. Laisser reposer 5 minutes avant de tremper de nouveau dans l'œuf puis dans la chapelure. Faire chauffer une bonne quantité d'huile d'olive dans une casserole et y placer les cromesquis. Faire dorer environ 15 minutes, en retournant les cromesquis sur toutes les faces afin qu'ils soient bien dorés.

4. Dans une casserole, faire fondre le camembert restant avec la crème entière liquide. Saler légèrement, assaisonner de piment d'Espelette. Laisser mijoter sur feu moyen pendant environ 5 minutes, puis mixer.

5. Dans une assiette creuse, déposer le pavé de butternut, entourer de crème au camembert et déposer sur le dessus un cromesqui. Servir aussitôt.