



Cromesquis aux pruneaux d'Agen

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 8 Pruneaux d'Agen
- 6 pommes de terre de taille moyenne pour purée
- 3 œufs extra frais
- 5 cuillères à soupe de farine tamisée
- 8 cuillères à soupe de chapelure fine
- 50 g de beurre
- Sel, poivre
- Pignons

1. Faites cuire les pommes de terre dans leur peau dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 20 minutes. Piquez une pomme de terre à l'aide d'un couteau pour contrôler la cuisson.

2. Égouttez et épluchez les pommes de terre, écrasez-les en purée à l'aide d'un presse purée manuel ou d'une fourchette (ou moulinette).
3. Ajoutez sel, poivre, beurre et laissez la purée refroidir un peu.
4. Réalisez de petites boules de la grosseur d'une grosse bille, y incorporer un pruneau au centre avec 2/3 pignons au milieu.
5. Placez la farine dans un plat.
6. Cassez les œufs dans un plat ovale. Fouettez-les.
7. Versez la chapelure dans un troisième plat.
8. Passez les boules d'abord dans la farine, puis dans les œufs.
9. Terminez en les passant dans la chapelure.
10. Les repassez dans les œufs puis dans la chapelure.
11. Plongez les croustilles 5 minutes dans une friteuse à 180°C ou th 6.
12. Vous pourrez les déguster froids ou chauds.