

Cromesquis de riz farci au cerf sur un velouté et accompagnés de coeurs de choux kanak légèrement citronnés.



Ingredients (4 enfants) :

- ✓ 200g de riz cuit
- ✓ 150g de viande hachée de cerf
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail hachée
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile
- ✓ 2 cuillère à soupe de farine de manioc
- ✓ 30g de fromage râpé
- ✓ 1 oeuf
- ✓ 2 cuillères à soupe de chapelure
- ✓ Sel léger et poivre doux
- ✓ 300g de citrouille
- ✓ 200g de chou kanak
- ✓ 1 petite pomme de terre
- ✓ 400ml de bouillon de légumes
- ✓ 10cl de crème de coco
- ✓ Zeste de 1/2 citron vert

*Ecole publique de
Kaala-Gomen
Classe de CM1*



Cromesquis de riz farci au cerf sur un velouté et accompagnés de coeurs de choux kanak légèrement citronnés.



Préparation :

- ✓ Dans une poêle, faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter la viande hachée de cerf, faire cuire 5-6 min à feu moyen. Saler légèrement, poivrer. Laisser refroidir. Mélanger la viande avec le riz cuit, l'œuf, le fromage et un peu de farine pour lier. Former 8 petites boules. (Les laisser reposer au frais 15 min pour qu'elles se tiennent bien)
- ✓ Rouler chaque boule dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Faire chauffer un fond d'huile dans une poêle. Faire frire les cromesquis 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égoutter sur du papier absorbant.
- ✓ Laver les cœurs de choux kanak. Blanchir les cœurs de chou kanak pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égoutter, hacher grossièrement et faire revenir rapidement à la poêle avec un filet d'huile. Ajouter le zeste de citron vert juste avant de servir.
- ✓ Verser une petite louche de velouté dans une assiette creuse. Disposer deux cromesquis au centre. Ajouter une portion de choux kanak citronné sur le haut de l'assiette. Enfin, faire une décoration en forme de sourire avec un trait de crème de coco.