

Entrées chaudes au fromage

Pomponette de reblochon, salsa de roquette et vinaigrette noisette



3h25 **15 min** **10 min** **3h** **640**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pomponette

1 **Reblochon(s)**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
40 g **Noisette(s)**
entière(s)
100 g **Farine**
100 g **Chapelure**
80 cl **Huile d'arachide**

Ingrédients pour la salade

100 g **Roquette**
2 c. à soupe **Huile de noisette**
1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des pomponettes

- 1 Placer les noisettes dans un torchon, les concasser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 2 Parer le reblochon en le coupant en quatre à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Mettre les portions de fromage dans des cercles, presser en insérant les noisettes concassées.
- 4 Sortir les fromages des cercles, les rouler en boudins dans du film alimentaire. Réserver pendant 2 heures au réfrigérateur.
- 5 Mettre la farine, les œufs et la chapelure dans des bols différents.
- 6 Sortir les pomponettes du réfrigérateur. Les passer dans la farine, dans les œufs battus puis dans la chapelure. Réserver au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- 7 Renouveler l'opération 2 fois en réservant au frais pendant 20 minutes à chaque fois. Réserver.

Étape 2

Préparation de la salade

- 1 Laver et égoutter la roquette dans une essoreuse. Réserver.
- 2 Verser le vinaigre et l'huile de noisette dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Assaisonner de sel et de poivre, mélanger puis réserver.

Étape 3

Cuisson des pomponettes

- 1 Verser l'huile d'arachide dans une friteuse, faire chauffer à 175°C.
- 2 Frire les pomponettes jusqu'à ce qu'elles prennent une coloration blonde.
- 3 Les pomponettes doivent être croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur.
- 4 Égoutter sur du papier absorbant.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser une pomponette en décalé sur une assiette et accompagner d'un dôme de roquette nappé de vinaigrette.
- 2 Décorer éventuellement de noisettes concassées et de vinaigre balsamique puis servir.