Croquettes de chou-fleur à la Morteau

Audrey Szenker | Abassadeur du terroir Franc-Comtois

Ingrédients

- 1/2 CHOU-FLEUR (DE TAILLE MOYENNE)
- 1 ŒUF
- 3 GROSSES CÀS DE CHAPELURE
- 30 G DE COMTÉ RAPÉ
- 1/2 ÉCHALOTE
- QUELQUES BRINS DE CIBOULETTE
- SEL ET POIVRE
- HUILE D'OLIVE

Étape 1

Faites cuire les bouquets de chou-fleur à l'eau ou à la vapeur et égouttez-les bien avant de poursuivre la préparation. Dans un saladier, écrasez les morceaux de chou-fleur avec une fourchette ou un presse-purée.

Étape 2

Ajoutez l'échalote et la ciboulette ciselés dans le saladier.
Ajoutez également la chapelure et mélangez.
Ajoutez ensuite l'œuf, le Comté, du sel et du poivre.
Mélangez bien le tout pour obtenir une préparation bien homogène.

Étape 3

Préchauffez votre four à 200°C.
Prélevez un peu de la préparation au chou-fleur pour former une boulette, au milieu de laquelle vous insérez un cube de Saucisse de Morteau préalablement cuite.
Déposez-la sur une plaque et poursuivez la formation des boulettes jusqu'à épuisement du mélange.

Étape 4

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus des croquettes avec un peu d'huile d'olive.
Enfournez pour environ 20 à 25 minutes, laissez-les plus ou moins dorer suivant votre préférence.

Et hop, à servir avec un peu de salade, c'est délicieux !