



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Croquettes de courge au fromage

difficulté : 🟡 / prix : € / temps de préparation : 🕒🕒

Les courges sont un produit local disponible en automne.

Ingrédients

Pour 6 personnes

600g de courge cuite à la vapeur
3 œufs
50g de farine
125g de fromage râpé

75g de beurre
Sel, poivre, muscade
Huile de friture

Progression

Ecraser la pulpe de courge cuite y incorporer les œufs entiers battus puis la farine, le fromage, le beurre ramolli, la muscade, le sel et le poivre.

Malaxer le tout et mettre la préparation au réfrigérateur pendant 4h dans un saladier couvert.

Façonner la préparation en petits rouleaux, les rouler dans la farine avant de les plonger dans la friture bouillante.

Egoutter sur un papier absorbant

Variétés conseillées

- Kabocha
- Sweet potato
- Potimarron
- Hubbard
- Chesnut
- Turban
- Tetsukabuto



Crédit photo APCA/TOURNADRE E.

Bon appétit !

Cette recette est tirée du livre les recettes de Madame Courge du [Prieuré de Saint Rémy la Varenne](#).

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](#)