

# Cromesquis de canard confit, Pâtes, et petits légumes



## Ingrédients Préparation :

Pour 5

personnes

- 400 g d'effiloché de canard
- 300 g de spaghettis
- 120 g de petits pois
- 125 g de tomates cerises
- Huile d'olive
- ½ litre de lait
- 25 g de beurre
- 45 g de farine
- ½ oignon rouge
- 1 œuf
- Chapelure, muscade, Sel & Poivre

- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et le beurre, ajouter l'oignon, faire revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter la farine, puis bien mélanger. Faire cuire 2 à 3 min.
- Porter le lait à ébullition.
- Ajouter le lait aux oignons petit à petit et en mélangeant énergiquement, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse sans grumeaux. Faites cuire, jusqu'à épaississement.
- Ajouter l'effiloché de canard, puis laisser cuire 2 ou 3 min.
- Disposer la pâte dans un plat à gratin, couvrir au contact et laisser reposer 2h au congélateur.
- Former les boules de pâtes avec les mains huilées, les tremper dans l'œuf battu, puis dans la chapelure.
- Faites frire dans l'huile à 160°C, jusqu'à ce que vos cromesquis soient bien dorés.
- Égoutter et laisser reposer sur du papier absorbant.
- Faire cuire les pâtes, ainsi que vos petits pois. Puis mélanger le tout, avec vos tomates cerises et un filet d'huile d'olive.
- Servir immédiatement.