Recette Cromesqui de riz noir, gouda et cheddar, ketchup de carotte

Temps : 20 min **Niveau :** Moyenne **Personnes :** 10

**Faites frissonner les papilles avec une création aussi surprenante que gourmande !
Pour Halloween, ce cromesqui de riz noir au gouda et au cheddar, accompagné d'un ketchup de carotte et de pickles de moutarde, apporte une touche créative et festive à vos menus.**

Préparation

Etape 1

Cuire le riz noir façon pilaf, au terme de la cuisson lier avec le cheddar et le gouda, débarrasser et réserver au froid.

Etape 2

Mélanger le charbon végétal avec la chapelure panko. Former des boulettes d'un diamètre de 5 à 6 cm et paner dans l'anglaise, renouveler l'opération une deuxième fois si nécessaire.
Passer à la friteuse et réserver.

Etape 3

Réaliser le ketchup de carotte en faisant un caramel avec le sucre et le miel, déglacer avec le vinaigre blanc et porter à ébullition.

Etape 4

Ajouter les carottes cuites, assaisonner avec le piment d'Espelette, le gingembre et l'ail.
Faire cuire 25 minutes, mixer et passer à l'étamine, réserver au frais.

Etape 5

Réaliser les pickles de graines de moutarde en faisant bouillir en quantité égale eau/sucre/vinaigre blanc, colorer avec une pointe de rizdor et verser sur la même quantité de graines de moutarde.
Laisser infuser et gonfler, réserver au frais.

Etape 6

Dresser les cromesquis à votre convenance avec le ketchup de carotte et les pickles de moutarde.

Conseils

Astuce Anti Gaspi
Utiliser du pain rassis mixé pour remplacer la chapelure.

Ingrédients


500 g Riz noir


200 g Oignons en dès


250 g Beurre


50 g Bouillons de légumes


250 g Cheddar


1 l Oeufs


750 g Farine


750 g Chapelure panko


750 g Carottes en dès


100 g Miel


500 g Sucre


750 g Vinaigre blanc


125 g Purée de gingembre


35 g Purée d'ail


3 g Piment d'Espelette



3 g Rizdor


Charbon végétal

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1016
Matières grasses (g)	4,5
Dont acides gras saturés	13,5
Glucides (g)	29
Dont sucres	11,2
Protéines (g)	7,2
Sel (g)	0,75