



LE REBLOCHON CORRÉZIEN ET ÉPINARDS EN CROMESQUIS



Recette
de Régine Largoce,
pour France Bleu
Corrèze

© Bernard Largoce



INGRÉDIENTS

2 c à s d'épinards cuits et égouttés

1 c à s de reblochon corrézien ou autre fromage à pâte pressée

Farine de blé noir

Matière grasse

Sel et poivre

POUR 1 PERSONNE



1h00



15 min

- 1 Bien égoutter les épinards et les presser afin qu'ils soient le plus sec possible. Si la peau du fromage est trop épaisse, la retirer, puis couper le fromage en petits morceaux. Les mélanger aux épinards. Saler avec parcimonie car le fromage est déjà salé et le sera encore plus lorsqu'il sera chaud. Poivrer et mélanger. Former des galettes et laisser reposer 15 à 20 min à l'air libre afin qu'elles sèchent.
- 2 Mettre de la farine de blé noir dans une assiette et déposer les galettes dessus. Les retourner plusieurs fois afin qu'elles soient bien enrobées. Dans une autre assiette déposer de la farine de blé noir, saler et poivrer, ajouter de l'eau afin d'obtenir une pâte à beignets.
- 3 Placer les galettes dans la pâte, les retourner plusieurs fois. Chauffer la matière grasse, puis faire cuire les galettes sur chaque face. Les cromesquis sont prêts.