

## Cromesquis de féra à l'huile de noix du Moulin de Sévery Purée de topinambours et crumble de noix et lardons

### Cromesquis de féra

**2 filets de féra sans arêtes et sans peau**  
**6 pommes de terre Bintje**, lavées, épluchées et coupées en dés  
**100 g de beurre**  
**2 échalotes**, ciselées  
**Huile de noix**, Moulin de Sévery  
**Un peu de sel et poivre**  
**Farine**  
**Lait**  
**Chapelure**



1. Cuire les pommes de terre à l'eau et couper les filets de féra finement en tartare.
2. Mixer les pommes de terre avec le beurre et incorporer la féra, les échalotes, le sel, le poivre et l'huile de noix à la masse.
3. Faire des boules avec la masse et les passer dans la farine, le lait et la chapelure.
4. Cuire les boules à la friteuse à 170 degrés pendant 4 minutes afin qu'elles soient dorées.

### Purée de topinambours

**300 g de topinambours**  
**3 dl du lait**  
**50 g de beurre**  
**1 dl de crème 25%**  
**Un peu de sel et de poivre**

1. Laver et éplucher les topinambours et les cuire dans de l'eau mélangée à du lait.
2. Retirer l'eau de cuisson. Mixer les topinambours en purée et fouetter avec le beurre et la crème et assaisonner avec du sel et du poivre.

### Crumble aux noix et lardons

**100g de petits lardons**  
**50g de noix**

1. Faire dorer les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants et les mixer avec les noix.
2. Dresser le féra et le purée de topinambours sur un plat. Décorer avec le crumble aux noix.

Tu as envie de découvrir d'autres plats délicieux de #SharedKitchen by Nenad ?  
Alors, visite notre site : [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)