



CAP BOURBON



# CROMESQUIS DE MORUE & PATATE DOUCE

**ACHARDS DE PAPAYE  
VERTE ET MANGUE  
ROUGAIL**

**Pour 4 cromesquis**

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 min

Dina  
Morgabine

HÔTEL RESTAURANT SPA



## Chef Mathieu Payet

Restaurant du  
**Dina Morgabine**  
à La Saline les Bains



# CROMESQUIS DE MORUE & PATATE DOUCE

## ACHARDS DE PAPAYE VERTE ET MANGUE ROUGAIL

### *Ingrédients*

- ★ 250 g de patate douce

### *Ingrédients*

- ★ 500 g de morue
- ★ Coriandre
- ★ 2 œufs
- ★ Farine
- ★ Panure Panko

### *Ingrédients*

- ★ 300 g de papaye verte
- ★ 200 g de mangue  
rougail
- ★ Oignons, ail,  
gingembre, cumin,  
curcuma
- ★ Vinaigre blanc

### *Patates douces*

- ✓ Cuire les patates douces dans de l'eau bouillante puis faire un écrasé.

### *Cromesquis de Morue*

- ✓ Faire bouillir la morue, l'émietter et la mélanger à l'écrasé de patate douce. Y ajouter de la coriandre ciselée ou autres herbes aromatiques à votre convenance.
- ✓ Former des boulettes, les paner à l'anglaise (trempier chaque boulette dans la farine, les œufs battus et la panure Panko) et répéter le processus de panure une 2ème fois pour plus de croustillant. Réserver.

### *Achards de papaye verte*

- ✓ Tailler les papayes et la mangue en julienne.
- ✓ Pour confectionner les achards : dans une marmite, faire revenir les oignons, l'ail et le gingembre, ajouter une pointe de cumin et curcuma, ajouter la papaye et la mangue en julienne et laisser cuire 2 à 3 min sur feu vif. Une fois les achards cuits, déglacer avec 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc, débarrasser et réserver.
- ✓ Frire les boulettes dans un bain d'huile végétale chaud et les sortir quand elles sont bien dorées. croustillant. Réserver.

### *Dressage*

- ✓ Disposer une cuillère d'achards au fond d'un plat de présentation et déposer le cromesquis.