

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



# CROQUETTE DE PATATE DOUCE AU LIVAROT

ACCOMPAGNÉE DE SON MÂCON LOCHÉ BLANC

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 25 min**

**Niveau : Facile**

**Budget : Pas cher**

## POUR 4 PERSONNES

- 500g de patate douce
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de cumin
- Bière (environ le 1/3 d'une bouteille de 33cl)
- 130g de Livarot
- 70g de noisettes

• Éplucher et couper l'oignon, éplucher et couper la patate douce en gros cubes. Dans une poêle, faire fondre l'oignon avec un filet d'huile d'olive, sur feu doux.

Ajouter les cubes de patates douces et faire revenir 5 minutes sur feu moyen.

Ajouter ensuite l'ail haché, le cumin, du sel et du poivre et recouvrir de bière. Laisser cuire sur feu doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à évaporation des liquides.

• Laisser refroidir les patates douces et les écraser à l'aide d'une fourchette ou d'un presse purée.

Enlever la croûte du Livarot et le couper en dés.

Lorsque la purée est bien froide, incorporer les dés de Livarot.

Former des boulettes de purée et réserver au frais pendant au moins 1 heure.

• En attendant, concasser les noisettes et les faire griller dans une poêle sèche. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 210°C.

Lorsque les boulettes sont bien froides, les rouler dans les noisettes. Les disposer sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé. Glisser au four 5 minutes.

A déguster bien chaud, à l'aide de pics ou dans de petites cuillères.

### Pourquoi cette alliance ?

L'onctuosité de la patate douce sera accentuée par les arômes de fruits du vin qui apportera de la vivacité à cette bouchée. Ce fromage de vache, ainsi que les éclats de noisettes donneront une finale douce et croquante à la fois.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur

**recettes.nicolas.com**

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur

**www.lesnouveauxfromagers.fr**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

## CHÂTEAU DE LOCHÉ

LORON 2014 MÂCON  
LOCHÉ BLANC

Joli nez frais de fruits blancs, de poire avec une pointe noisette.

Joli vin, belle tension, belle minéralité, belle allonge.

Et aussi :

**Kaefferkopf grand cru,  
Kuehn, Ingersheim 2014  
Alsace**

**www.nicolas.com**