

## *Croquettes panées de « Curé nantais », caramel de miel, et mâche*

*Pour 6 personnes:*

*4 œufs - 1 curé nantais - 300g de chapelure fine - 100g de farine.*

*Pour le caramel : 150g de miel d'acacia - 100g de sucre - 2 étoiles de badiane  
3 clous de girofle - 1c à c de poivre.*

*Pour la vinaigrette : 10 cl d'huile de tournesol - 5 cl d'huile de sésame  
½ c à s de vinaigre balsamique blanc - ½ c à s de moutarde - sel.*

*Pelez le « Curé nantais » à l'aide d'un couteau économe et taillez 18 morceaux réguliers. Travaillez chaque morceau dans les mains pour former une boule. Roulez-les dans la farine puis les œufs battus, ensuite la chapelure et à nouveau dans les œufs avant de terminer dans la chapelure. Réservez au frais.*

*Réalisez un caramel épicié : faire fondre le sucre à sec dans une casserole à fond épais. Hors du feu, ajoutez les épices et le miel. Laissez infuser 30 min puis retirez les épices à la fourchette.*

*Réalisez la vinaigrette : mélangez la moutarde avec le vinaigre et 1 pincée de sel. Versez les 2 huiles en filet sur la moutarde pour monter la vinaigrette.*

*Plongez les boules de curé nantais panées dans un bain de friture à 170 °C.  
Égouttez-les sur du papier absorbant. Nettoyez, essorez et assaisonnez la mâche.  
Dressez les assiettes avec la salade et les panés au fromage  
et terminez par un trait de caramel épicié.*

