



Cromeski au jambon d'Ardenne

(Auberge du Prévost – 6870 Saint-Hubert)

Pour 10 personnes

Ingrédients :

- 2 l de lait
- 250 g de beurre
- 250 g de farine
- 500 g de fromage d'Orval
- 200 g de jambon d'Ardenne
- 2 jaunes d'œuf
- Muscade
- Chapelure
- Sel et poivre

Recette :

Faire chauffer le lait.

Faire un roux farine et beurre.

Délayer le roux avec le lait bouillant.

Laisser cuire quelques minutes.

Ajouter le fromage d'Orval râpé, le jambon d'Ardenne coupé très fin, 2 jaunes d'œuf et la muscade. Mélanger.

Laisser prendre au frigo pendant une nuit.

Couper et paner à la chapelure.

Cuire à la friteuse.

Bon appétit !