



# CROMESQUI DE NEUFCHÂTEL, FIGES ET FRAMBOISES

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Préparation : 🕒 10 mins

Cuisson : 🕒 5 mins

## Ingrédients :

- 1 Neufchâtel
- 3 figues
- 1 barquette de framboise
- 50 ml de miel
- Pour la panure à l'anglaise
- 200 g de cornflakes
- 100 gr de farine

## Préparation

---

Réaliser la panure à l'anglaise dans 3 récipients :  
1 pour la farine, 1 pour les cornflakes et 1 pour les œufs battus

Paner le Neufchâtel en le trempant dans la farine, les œufs puis les cornflakes.  
Répéter ce mouvement jusqu'à ce que le Neufchâtel soit suffisamment pané.

Faire frire le Neufchâtel à 180° pendant 5 minutes

Dans une casserole, ajouter le miel et 6 framboises et faire cuire lentement

Tailler les figues et les framboises restantes pour le dressage