

QUENELLE REVISITÉE *façon éclair, guacamole et truite fumée*

 Entrée

 Quenelles



Nb. portions
4



Préparation
30 MIN



Cuisson
15 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de quenelles beurre au brochet Saint Jean
- 2 avocats
- 1 jus de citron
- Quelques brins d'aneth
- 120g de truite fumée

RECETTE PRÉPARATION

Mixer les avocats avec le jus de citron. Saler, poivrer. Placer dans une poche à douille. Réserver au frais.

Détailler des lamelles de truite et les rouler sur elles-mêmes.

Cuire les quenelles dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 min.

Dresser en alternant, rouleaux de truite, pointes de guacamole. Finir par un peu d'aneth ciselée.