

## QUENELLES *façon Hasselback*



Plat



Quenelles



N<sup>o</sup>. portions  
4



Préparation  
20 MIN



Cuisson  
20 MIN



### INGRÉDIENTS

- 1 paquet de quenelles suprêmes soufflées cèpes girolles Saint Jean
- 100g de Comté
- 80g de jambon cru
- 1 cl d'huile d'olive

### RECETTE PRÉPARATION

Placer chaque quenelle entre deux baguettes chinoises, commencer la découpe des quenelles en tranches d'environ 5 mm. Veiller à ne pas aller jusqu'au bout, ce qui permet à la quenelle de s'ouvrir comme un éventail lors de la cuisson (3/4 environ).

Couper le jambon cru et le comté en carrés. Réserver.

Huiler légèrement les quenelles à l'aide d'un pinceau.

Placer les quenelles au four pendant 20 minutes à 200°C, sortir les quenelles à mi-cuisson. Placer entre chaque entaille des morceaux de comté et de jambon cru en les alternant. Enfourner pour les dix minutes restantes.

Servir immédiatement.