# FRITES DE QUENELLES, *sauce mayonnaise façon armoricaine*

*Apéritif* | *Quenelles & Soufflés* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 5 MIN | *Cuisson* 4 MIN

## INGRÉDIENTS

- **4 Quenelles au Brochet façon beurre blanc**
- 1 cuillère à café de Piment d'Espelette
- 0,5l d'huile de friture
- Piment d'espelette
- Sel

Pour la mayonnaise façon armoricaine :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 15 cl d'huile neutre
- Sel et poivre
- 2 cuillères à soupe de Ketchup maison ou de sauce tomate

## RECETTE

**Préparation**

- Préparer la sauce mayonnaise épicée en avance pour plus de saveurs.
- Dans un bol, mélanger avec un fouet le jaune d'œuf puis ajouter la moutarde, le vinaigre, une pincée de sel et de poivre. Ensuite, ajouter progressivement l'huile en filet tout en fouettant. La mayonnaise s'épaissie petit à petit. Incorporer le ketchup et le piment d'Espelette, mélanger et garder au frais.
- Découper les quenelles en 3 lamelles d'environ 1 cm (du côté de la largeur). Puis découper une seconde fois dans le sens de la longueur, afin d'obtenir de belles frites de quenelles.
- Dans une friteuse ou une casserole, verser l'huile. Une fois l'huile bien chaude (environ 170°C), plonger les quenelles. Surveiller la cuisson et mélanger de temps en temps. Lorsque les quartiers de quenelles deviennent dorés (environ 3-4 minutes), les sortir à l'aide d'une écumoire et les éponger avec de l'essuie tout pour enlever l'excédent d'huile. Saler et parsemer de piment d'Espelette.
- Servir immédiatement accompagnées de la sauce pour un apéro ou avec une salade verte pour une entrée !