QUENELLES LARDÉES DE JAMBON CRU, *sauce tomates et olives vertes*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	45 MIN	30 MIN

INGRÉDIENTS

- **4 quenelles au beurre de Bresse AOP Saint Jean**
- 4 tranches de jambon de Bayonne
- 8 tomates mûres
- 150g de pulpe de tomates pelées
- 1 cuillère de concentré de tomate
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de Basilic
- 100g d'olives vertes
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel, et poivre

RECETTE

Préparation

- Préchauffer le four à 210°C.
- Entourer chaque quenelle d'une tranche de jambon de Bayonne puis les réserver.
- Eplucher puis ciseler finement l'échalote et l'ail. Découper les tomates en quartier.
- Dans une sauteuse, faites fondre l'échalote et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates et laissez cuire quelques minutes à feu vif. Ajouter la pulpe de tomate pelée, le concentré de tomate, le thym, le basilic ciselé, le laurier et les olives. Laisser mijoter à couvert doucement environ 20 minutes, réserver.
- Disposer les quenelles lardées de jambon de Bayonne dans un plat, enfourner pendant 20 à 25 minutes.
- Pour le dressage verser la sauce tomate dans le fond du plat, déposer les quenelles lardées au centre de l'assiette et finir par quelques feuilles de basilic frais.