BLINIS DE QUENELLES AU BROCHET

à la crème citronnée

Apéritif | *Quenelles & Soufflés* | *Nb. portions* **4-6** | *Préparation* **15 MIN** | *Cuisson* **8 MIN**

INGRÉDIENTS

- **?4 quenelles au brochet façon beurre blanc Saint Jean**
- Beurre
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 citron
- 3-4 tranches de truite fumée
- Brins d'aneth
- Sel

RECETTE

?Préparation

- **Les quenelles :** couper en tranche les quenelles d'environ 1cm, les poêler 4 minutes de chaque côté avec un peu de beurre. Laisser refroidir les tranches bien dorées sur un essuie-tout. Réserver.
- **Faire la chantilly citronnée :** dans de la crème liquide entière bien froide, zester ½ citron et saler, la monter en chantilly, quand elle est bien foisonnée verser le jus d'1/2 citron tout en continuant de battre quelques secondes ; l'acidité du citron va « figer » la chantilly qui se tiendra très bien.
- **La truite fumée :** découper en fines lamelles la truite.
- **Dressage :** sur le « blinis » de quenelle déposer une cuillère de crème citronnée, puis la truite fumée, vous pouvez ensuite ajouter un petit morceau de citron, un brin d'aneth…

ASTUCE

?