

# BROCHETTE DE QUENELLE AU FOUR, *sauce* *fromage blanc menthe*



Aperitif



Quenelles



Nb. portions  
4



Préparation  
25 MIN



Cuisson  
15 MIN



## INGRÉDIENTS

- 1 Citron
- 1 Yaourt nature
- 1 gousse Ail
- 2 Brins de persil
- 2 Brins de menthe fraîche
- 6 cuil. à soupe
- Huile d'olive
- Sel Poivre
- 1 paquet de quenelles beurre nature Saint Jean

## RECETTE PRÉPARATION

Éplucher et écraser la gousse d'ail (enlever le germe si possible).

Ciseler la menthe et le persil.

Dans un saladier, mélanger le jus du citron, l'ail, le sel et le poivre. Ajouter l'huile en filet tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporer le yaourt, le persil et la menthe ciselée.

Piquer vos quenelles Saint Jean sur un pique à brochette dans la longueur, disposer dans un plat à gratin et enfourner dans un four chaud à 180°C, durant 15min. Servir immédiatement, accompagnées de sauce fromage blanc aux herbes.