

MACARONS DE QUENELLES *au fromage frais et tomates confites*



Apéritif



Quenelles



N^o. portions
4



Préparation
15 MIN



Cuisson
15 MIN



INGRÉDIENTS

- 4 suprêmes soufflés aux légumes Saint Jean
- 200g de fromage frais
- 40g de tomates confites
- 5 cl de crème liquide entière
- 1 échalote
- ¼ de botte de basilic

RECETTE

- Couper les quenelles aux légumes en tronçons d' 1 cm. Les disposer à plat sur un plat légèrement beurré et enfourner à 180°C - 200°C pendant 10-15 minutes. Les retirer du four quand elles sont colorées, croustillantes et bien gonflées. Laisser reposer quelques minutes à température ambiante.
- Mélanger le fromage frais, l'échalote ciselée, les tomates confites émincées finement, le basilic ciselé et la crème. Former les macarons en disposant une couche de mélange au fromage entre 2 coques de quenelles.
- Déguster aussitôt.

ASTUCE

Vous pourrez décliner cette recette à l'infini grâce à la gamme complète de suprêmes soufflés.