

MINISTRONE DE LÉGUMES D'HIVER, *quenelle de suprême de volaille*



Plat



Quenelles



Nb. portions
4



Préparation
45 MIN



Cuisson
17 MIN



INGRÉDIENTS

- 100g de carottes
- 100g de céleri branche
- 100g de chou-fleur
- 100g de navets
- 2 gousses d'ail
- 100g de chou romanesco
- 1 oignon nouveau
- 200g de quenelles de volaille
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette
- 1 branche de thym
- 1.5l de bouillon de légumes

RECETTE PRÉPARATION

Éplucher et laver les légumes. Détailler le céleri, les carottes, le navet en brunoise. Prélever les sommités du chou-fleur et du chou romanesco.

Faire revenir dans une cocotte avec un trait d'huile d'olive, les gousses d'ail hachées et la branche de thym. Ajouter tous les légumes, laisser cuire doucement à couvert puis ajouter le bouillon de légumes. Saler, Poivrer. Faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

En fin de cuisson, pocher les quenelles coupées en rondelle de 2cm durant 8min environ.

Servir immédiatement dans une assiette creuse. Parsemer d'oignon nouveau ciselé.