

QUENELLE NATURE GRILLÉE *au beurre d'olives noires*



Plat



Quenelles



N^o. portions
4



Préparation
1H30



Cuisson
2H40



INGRÉDIENTS

- 4 quenelles au beurre de Bresse AOP Saint Jean
- 30 g de beurre
- 100 g de sommités de chou-fleur
- 40 cl de bouillon de veau

Coulis de piquillos :

- 40 g de piquillos entiers
- 25 g d'oignon jaune
- 1 branche de thym séché
- 1 feuille de laurier séché
- Une demi-gousse d'ail haché
- Une noix de beurre

Beurre d'olives noires :

- 60 g d'olives noires
- 55 g de beurre
- Une cuillère à café bombée de jaune d'œuf
- Sel / Poivre

Mesclun :

- 4 petites poignées de mesclun
- Un demi citron
- 25 ml d'huile d'olive
- Une demie cuillère à café de vinaigre de xéres
- Une demie cuillère à café de jus d'orange
- Sel / Poivre
- 4 pluches de cerfeuil
- 20 g de riz noir
- Huile de friture

RECETTE

PRÉPARATION

- Découper des tranches de quenelles Saint-Jean assez épaisses en biseaux (Couteau légèrement incliné) afin de former 4 jolis palets par quenelle. Les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et les parsemer de quelques morceaux de beurre. Les enfourner 9 à 11 minutes dans un four préchauffé à 220°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Récupérer les sommités des têtes de chou-fleur, les rincer puis les plonger quelques minutes dans une casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Une fois cuites, les plonger dans un récipient d'eau glacée pour stopper la cuisson et les réserver jusqu'au moment de servir.
- **Réaliser le beurre d'olives** : Après avoir égoutté les olives noires, les placer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 2 heures à 90 °C pour les faire sécher tout en surveillant la cuisson. Une fois séchées, les mixer et ajouter petit à petit le beurre préalablement ramolli à température ambiante. Mélanger au fur et à mesure puis verser le jaune d'œuf. Saler très légèrement, poivrer et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Dresser le beurre d'olives noires dans une poche à douille et réserver le tout au frais. Rincer et égoutter le mesclun. Préparer la vinaigrette en mélangeant le jus de citron, d'orange, l'huile d'olive et le vinaigre de xérès. Saler puis poivrer ; réserver dans un bol.
- **Pour le coulis de piquillos** : Rincer soigneusement les piquillos, retirer les pépins, les égoutter puis les couper en gros cubes. Éplucher et ciseler l'oignon jaune. Faire chauffer une noix de beurre dans une sauteuse et y faire revenir l'ail haché et l'oignon, ajouter ensuite les piquillos, thym et laurier puis laisser mijoter une vingtaine de minutes à feu doux. Mixer ensuite le tout en ayant pris soin de retirer le thym et le laurier. Réserver.
- Enfin, après avoir cuit le riz noir selon les indications de l'emballage, l'égoutter soigneusement, le sécher à l'aide de papier absorbant et le frire quelques secondes dans une friteuse préchauffée à 140°C. L'égoutter et le saler.
- Au moment de servir, rincer et essuyer les pluches de cerfeuil, réchauffer les sommités de chou-fleur quelques secondes en les plongeant dans le bouillon de veau chaud. Recouvrir les tranches de quenelles Saint Jean du beurre d'olives noires à l'aide de la poche à douille et passer au dressage.
- **Dressage** : Réaliser un cordon de coulis de piquillos sur l'assiette à l'aide d'une pipette. Dresser trois tranches de quenelles légèrement superposées au centre puis placer une sommité de chou-fleur surmontée de la pluche de cerfeuil sur la tranche du milieu. Pour terminer, placer une poignée de mesclun sur le côté de l'assiette et une pincée de riz noir frit. Napper le mesclun de vinaigrette et servir aussitôt.