

## QUENELLES *à la sauce tomate*

 Plat

 Quenelles



N<sup>o</sup>. portions  
4



Préparation  
20



Cuisson  
40



### INGRÉDIENTS

- 8 quenelles au beurre de Bresse AOP Saint Jean
- 1 boîte de tomates pelées
- Olives vertes
- 1 boîte de champignons de Paris
- Thym
- Sel / Poivre

### RECETTE PRÉPARATION

- Faire réduire les tomates pelées durant 10 minutes avec une pincée de sel, quelques tours de moulin à poivre et du thym.
- Rajouter ensuite les champignons de Paris égouttés ainsi que les olives vertes.
- Disposer les quenelles dans un plat à gratin ; napper de sauce tomate et enfourner pendant 30 minutes environ dans un four préchauffé à 200°C.
- Lorsque les quenelles sont bien gonflées, cela signifie que votre plat est prêt !

### ASTUCE

Les tomates pelées pourront être remplacées par des tomates fraîches et un peu de coulis.

Vous pourrez aussi rajouter du parmesan râpé sur la sauce tomate au moment d'enfourner.