

QUENELLES CÈPES EN PERSILLADES, *poêlée des champignons et noisettes, huile de noisettes*

 Entrée

 Quenelles



N^o. portions
2



Préparation
15 MIN



Cuisson
30 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 paquet Quenelles cèpes en persillades Saint Jean
- 600 gr de champignons au choix (de paris, pleurotes, cèpes, shiitaké)
- 20 gr de noisettes décortiquées
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Huile de noisette
- Sel, poivre
- 12 gr de Beurre
- Quelques brins de persil

Damien Brisset, Œnologue chez [Ferraton](#), nous partage son accord mets et vin

« La douceur de la quenelle et des champignons se marie parfaitement avec la bouche à la fois mûre et fraîche, de **notre Crozes Hermitage « la Matinière »**, dont les arômes fumés et épicés qui se mêlent aux saveurs herbacées de la persillade rappellent les accents forestiers du plat »

RECETTE

Préparation

- Couper les champignons en morceaux.
- Dans une sauteuse, faire revenir les noisettes concassées à feu moyen-vif. Réserver.
- Dans la sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive, faire revenir l'échalote et l'ail émincé. Ajouter les champignons. Saler et poivrer, cuire pendant une douzaine de minutes.
- En parallèle Cuire les quenelles à la vapeur pendant 12 min. Les couper en deux puis les passer dans une poêle avec du beurre afin d'obtenir une jolie coloration dorée.

dressage

- Dresser dans une assiette creuse, mettre la poêlée de champignons, verser un filet d'huile de noisettes puis déposer les quenelles beurrées.
- Parsemer de noisettes grillés et quelques brins de persil frais

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération