

QUENELLES DE BROCHET SAUCE AIGRE DOUCE *et fondue de poireaux*



Plat



Quenelles



N^o. portions
4



Préparation
15 MIN



Cuisson
35 MIN



INGRÉDIENTS

- 4 quenelles de brochet Saint Jean 80g
- 2 poireaux
- Une noix de beurre
- Une cuillère à café de beurre pour graisser le plat de cuisson
- Le jus d'une orange et d'un demi-citron
- 50 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café de poivre de Sechouan
- Sel / poivre
- 10 cl de muscat

RECETTE PRÉPARATION

Eplucher et laver les poireaux, les émincer puis les faire fondre dans le beurre sans qu'ils ne colorent, réserver.

Dans une casserole, porter à ébullition le vin blanc, ajouter le jus d'orange et le jus de citron puis porter à petit bouillon. Ajouter le poivre de Sechouan. Cuire à petite ébullition pendant 8 mn. Incorporer la crème, le sel, le poivre, remuer et laisser épaissir.

Dans un plat à gratin étaler le beurre, mettre la fondue de poireaux dans le fond, déposer les quenelles et les napper avec la sauce.
Enfourner 35 mn environ. Sortir et servez chaud.