

QUENELLES LARDÉES DE JAMBON CRU, *sauce tomates et olives vertes*



Plat



Quenelles



N^o. portions
4



Préparation
45 MIN



Cuisson
30 MIN



INGRÉDIENTS

- Un paquet de suprêmes soufflés Saint Jean
- 4 tranches de jambon de Bayonne
- 8 tomates mûres
- 150g g de pulpe de tomates pelées
- 1 cuillère de concentré de tomate
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de Basilic
- 100g d'olives vertes
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel, et poivre

RECETTE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 210°C.

Entourer chaque suprême soufflé d'une tranche de jambon de Bayonne puis les réserver.

Eplucher puis ciseler finement l'échalote et l'ail. Découper les tomates en quartier.

Dans une sauteuse, faites fondre l'échalote et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates et laissez cuire quelques minutes à feu vif.

Ajouter la pulpe de tomate pelée, le concentré de tomate, le thym, le basilic ciselé, le laurier et les olives.

Laisser mijoter à couvert doucement environ 20 minutes, réserver.

Disposer les quenelles lardées de jambon de Bayonne dans un plat, enfourner pendant 20 à 25 minutes. Pour le dressage verser la sauce tomate dans le fond du plat, déposer les quenelles lardées au centre de l'assiette et finir par quelques feuilles de basilic frais.