

QUENELLES, *sauce au vin jaune et morilles*

 Plat

 Quenelles



N^o. portions
4



Préparation
25 MIN



Cuisson
1H05



INGRÉDIENTS

- 4 quenelles Saint Jean
- 20 cl de vin jaune
- 35 cl de crème liquide entière
- 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe bombées de farine
- 1 échalote
- 1/2 bocal de morilles séchées
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

RECETTE

Préparation

Dans un bol, réhydrater les morilles dans de l'eau tiède pendant au moins 30 minutes.

Peler et hacher l'échalote. La faire revenir dans une poêle dans l'huile d'olive et le beurre, ajouter les morilles. Laisser cuire 5 à 10 minutes puis déglacer avec du vin jaune.

Verser la crème entière et laisser réduire la sauce pendant 15 minutes environ jusqu'à consistance souhaitée.

En fin de cuisson saler et poivrer.

Déposer les quenelles dans un plat à gratin. Les arroser de la sauce au vin jaune et morilles et faire cuire le plat pendant 40 minutes à 180°. Les quenelles sont cuites quand elles sont bien gonflées et dorées.