

QUENELLES DE BROCHET sauce aigre douce et fondue de poireaux



Plat



Quenelles &
Soufflés



Nb. portions
4



Préparation
15 MIN



Cuisson
35 MIN



INGRÉDIENTS

- 4 quenelles au brochet façon beurre blanc Saint Jean
- 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 minutes. 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 minutes environ. Sortir et servez chaud.