QUENELLES NATURE AU BEURRE FRANÇAIS *version hotdog*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	15 MIN	25 MIN



INGRÉDIENTS

- **4 Quenelles nature au beurre français**
- 12cl de crème épaisse
- 70g de comté
- 4 saucisses de Strasbourg
- 40g de ketchup
- 30g de moutarde
- 40g d'oignons frits

RECETTE

Préparation

- Préchauffer le four à 210°c.
- Déposer les quenelles sur une plaque de four puis enfourner pendant 30 minutes. Faire une entaille sur la quenelle dans le sens de la longueur à la fin de la cuisson (en veillant à ne pas la découper en deux).
- Pendant ce temps-là, faire chauffer un volume d'eau. Quand l'eau entre en ébullition déposer les 4 saucisses de Strasbourg dans la casserole puis cuire selon les indications de l'emballage.
- Dans une casserole déposer la crème et le comté puis faire fondre à feu doux pendant une dizaine de minutes.
- Après cuisson entrouvrir les hot-dogs de quenelles, déposer une cuillère généreuse de crème de comté au centre, ajouter la saucisse de Strasbourg par-dessus, ajouter un filet de moutarde, un filet de ketchup et terminer par des oignons frits. Déguster chaud