QUENELLE NATURE AU BEURRE FRANÇAIS *façon Welsh*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	15MIN	40MIN



INGRÉDIENTS

- **4 quenelles nature au beurre français Saint Jean 85g**
- 20cl de bière brune
- 400g de cheddar vintage
- 150g d'allumettes de jambon
- 1 càs de moutarde
- Poivre

RECETTE

Cuisson des quenelles

- Préchauffer le four à 210°C
- Disposer 4 quenelles dans un grand plat à gratin (les quenelles gonflent beaucoup à la cuisson, il faut prévoir de l'espace entre-elles.) ou chacune dans un plat individuel.
- Enfourner pour 30 min.

Préparation de la sauce

- Pendant que les quenelles cuisent, préparer la sauce.
- Râper le cheddar.
- 10 min avant la fin de la cuisson, le faire fondre dans une casserole à feu très doux, en remuant constamment.
- Quand le cheddar est bien fondu, ajouter la bière et la moutarde. Bien incorporer. Poivrer si nécessaire.

Dressage

- Sortir les quenelles du four, répartir les allumettes de jambon à côté des quenelles puis napper de sauce.
- Enfourner de nouveau pour 5 à 10 min jusqu'à coloration ou passer sous la salamandre.
- Servir immédiatement, accompagné d'une salade verte ou … des frites !