

## QUENELLE FAÇON BAGEL, *Saumon gravlax, oignon rouge & fromage frais*

	Plat		Quenelles & Soufflés		Nb. portions		Préparation		Cuisson
					2		25MIN		30MIN



### INGRÉDIENTS

- 4 quenelles au beurre français Saint Jean
- 60g de saumon gravlax
- Graines de pavot
- 150g de fromage frais
- 6 radis
- ½ oignon rouge
- 50g de vinaigre
- 25g de sucre
- Baies roses
- Sel
- 1 peu de lait

### RECETTE

#### Préparation des pickles d'oignon rouge

- Eplucher et émincer l'oignon rouge. Le mettre dans un pot à confiture.
- Dans une casserole, faire chauffer le sucre, ½ càc de sel, le vinaigre et 100mL d'eau.
- A ébullition, verser sur l'oignon rouge et fermer le pot.
- Laisser reposer 2 heures minimum.

#### Cuisson des quenelles

- Préchauffer le four à 210°C.
- Couper les quenelles en 3 tronçons. Dans 2 petits bols, mettre du lait dans l'un et des graines de pavot dans l'autre. Tremper le haut des tronçons dans le lait puis dans les graines.
- Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 30 min.

#### Préparation des garnitures

- Tailler le saumon gravlax en lanières fines ou en dés. Découper les radis en fines lamelles.
- Détendre le fromage frais et éventuellement mettre dans une poche à douille.

#### Dressage

- Couper les tronçons de quenelles en 2.
- Garnir chaque moitié de fromage frais.
- Sur chaque moitié inférieure, disposer les pickles d'oignons, les rondelles de radis, les baies roses concassées puis le gravlax de saumon.
- Servir accompagné de salade de jeunes pousses.