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

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