

BROCHETTE DE QUENELLES AU FOUR, *sauce fromage blanc et menthe*



Apéritif



Quenelles &
Soufflés



Nb. portions

4



Préparation

25 MIN



Cuisson

15 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de 4 quenelles nature au beurre de bresse AOP Saint Jean
- 1 Citron
- 1 Yaourt nature
- 1 gousse Ail
- 2 Brins de persil
- 2 Brins de menthe fraîche
- 6 cuil. à soupe
- Huile d'olive
- Sel Poivre

RECETTE

Préparation

- Éplucher et écraser la gousse d'ail (enlever le germe si possible).
- Ciseler la menthe et le persil.
- Dans un saladier, mélanger le jus du citron, l'ail, le sel et le poivre. Ajouter l'huile en filet tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporer le yaourt, le persil et la menthe ciselée.
- Piquer vos quenelles Saint Jean sur un pique à brochette dans la longueur, disposer dans un plat à gratin et enfourner dans un four chaud à 180°C, durant 15min. Servir immédiatement, accompagnées de sauce fromage blanc aux herbes.