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

Apéritif | Quenelles & Soufflés | Nb. portions: 4 | Préparation: 25 MIN | Cuisson: 15 MIN



INGRÉDIENTS

- **4 quenelles nature au beurre français 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.