QUENELLES NATURE AU BEURRE FRANÇAIS *à la sauce tomate*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	20	40



INGRÉDIENTS

- **8 quenelles au beurre français Saint Jean**
- 1 boîte de pulpe de tomates (400g)
- Olives vertes
- 1 boîte de champignons de Paris
- Thym
- 1/2 verre d'eau
- Sel / Poivre

RECETTE

Préparation

- Faire bouillir la pulpe de tomate avec 1/2 verre d'eau durant 10 minutes avec une pincée de sel, quelques tours de moulin à poivre et du thym.
- Rajouter ensuite les champignons de Paris égouttés ainsi que les olives vertes.
- Disposer les quenelles dans un plat à gratin; napper de sauce tomate et enfourner pendant 30 minutes environ dans un four préchauffé à 210°C.
- Au bout de 30 minutes les quenelles seront bien gonflées, cela signifie que votre plat est prêt !

ASTUCE

Vous pourrez aussi rajouter du parmesan râpé sur la sauce tomate au moment d'enfourner.