QUENELLES, *dans un minestrone de légumes d'hiver*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	45 MIN	17 MIN

INGRÉDIENTS

- **4 quenelles nature (ou brochet) Saint Jean**
- 100g de carottes
- 100g de cèleri branche
- 100g de chou-fleur
- 100g de navets
- 2 gousses d'ail
- 100g de chou romanesco
- 1 oignon nouveau
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette
- 1 branche de thym
- 1,5l de bouillon de légumes

RECETTE

Préparation

- Éplucher et laver les légumes. Détailler le céleri, les carottes, le navet en brunoise. Prélever les sommités du chou-fleur et du chou romanesco.
- Faire revenir dans une cocotte avec un trait d'huile d'olive, les gousses d'ail hachées et la branche de thym. Ajouter tous les légumes, laisser cuire doucement à couvert puis ajouter le bouillon de légumes. Saler, Poivrer. Faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.
- En fin de cuisson, ajouter les quenelles coupées en rondelle de 2cm et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.
- Servir immédiatement dans une assiette creuse. Parsemer d'oignon nouveau ciselé.