

QUENELLES NATURE *façon chimichurri*

	Plat		Quenelles & Soufflés		Nb. portions 4		Préparation 10 MIN		Cuisson 5 MIN
--	------	---	-------------------------	---	-------------------	--	-----------------------	---	------------------



INGRÉDIENTS

- 24 quenelles au beurre de Bresse AOP Saint Jean
- 1 gousse d'ail haché
- 1 pincée de piment rouge
- 1 pincée de piment vert
- Persil
- Origan
- 1 échalote ciselée
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 piquillos haché
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- Ail haché, thym

RECETTE

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture de vinaigrette épaisse style « vierge de légumes » .
- Couper les quenelles en tronçons un peu épais. Les faire colorer de chaque côté à l'huile d'olive avec un peu d'ail et de thym afin d'obtenir une coloration blonde.
- Disposer les tranches de quenelles poêlées de façon harmonieuse sur les assiettes et présenter la sauce dans de petits ramequins individuels au centre des assiettes.

ASTUCE

?