

## BLINIS DE QUENELLES AU BROCHET

*à la crème citronnée*



Apéritif



Quenelles &  
Soufflés



Nb. portions  
4-6



Préparation  
15 MIN



Cuisson  
8 MIN



### INGRÉDIENTS

- 4 quenelles au brochet façon beurre blanc Saint Jean
- Beurre
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 citron
- 3-4 tranches de truite fumée
- Brins d'aneth
- Sel

### RECETTE

#### Préparation

- **Les quenelles :** couper en tranche les quenelles d'environ 1cm, les poêler 4 minutes de chaque côté avec un peu de beurre. Laisser refroidir les tranches bien dorées sur un essuie-tout. Réserver.
- **Faire la chantilly citronnée :** dans de la crème liquide entière bien froide, zester  $\frac{1}{2}$  citron et saler, la monter en chantilly, quand elle est bien foisonnée verser le jus d'1/2 citron tout en continuant de battre quelques secondes ; l'acidité du citron va « figer » la chantilly qui se tiendra très bien.
- **La truite fumée :** découper en fines lamelles la truite.
- **Dressage :** sur le « blinis » de quenelle déposer une cuillère de crème citronnée, puis la truite fumée, vous pouvez ensuite ajouter un petit morceau de citron, un brin d'aneth...