QUENELLES À LA BISQUE DE HOMARD *et sa farandole de légumes*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	45 MIN	40 MIN

INGRÉDIENTS

- **8 Quenelles au beurre français Saint Jean**
- 150 g de pois gourmands
- 3 poireaux
- 2 navets
- 2 carottes
- 1 poivron jaune
- 6 tomates séchées
- 15 cl de bisque de homard
- 6 cl d'huile
- Sel / Poivre

RECETTE

Préparation

- Découper le poivron en deux dans le sens de la longueur. L'épépiner et le couper en petits dés. Éplucher les carottes, les navets et les poireaux. Effiler les pois gourmands.
- Découper les tomates séchées en lamelles, les navets en petits dés, les poireaux et les carottes en rondelles.
- Mettre les quenelles dans un plat à gratin et enfourner pendant 30 minutes à 200°C.
- Dans une sauteuse, mettre le beurre et faire chauffer les carottes, navets, poireaux et poivron. Saler et poivrer. Faire cuire à feu doux pendant 15 minutes.
- Dans une casserole, faire chauffer à feu doux la bisque de homard. A la fin de cuisson des légumes, ajouter les pois gourmands et les tomates séchées. Poursuivre la cuisson durant 10 minutes supplémentaires.
- Dans une assiette, répartir les légumes, poser les quenelles dessus puis verser la bisque de homard. Servir aussitôt.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les quenelles nature par des quenelles au brochet Saint Jean.