

QUENELLES NATURE AU BEURRE DE BRESSE AOP *Avec* *un velouté de butternut.*

 Entrée  Quenelles & Soufflés  Nb. portions **6**  Préparation **45 MIN**  Cuisson **30 MIN**



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de quenelles nature au beurre de Bresse AOP
- 1 courge butternut (environ 750 g de cubes de butternut pelés et lavés)
- 1 petit oignon émincés
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche 30%
- noisettes
- huile d'olive aux morilles

RECETTE

PRÉPARATION

- Dans une cocotte, faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les cubes de butternut. Re couvrir avec 400 ml d'eau les cubes. Cuire pendant 20 minutes à feu doux puis mixer au blender.
- Ajouter la crème fraîche, saler et poivrer à votre convenance, puis mélanger de nouveau.
- Pendant la cuisson du butternut, dans une poêle chaude, faire griller les noisettes concassées. Réserver dans un bol. Découper ensuite les quenelles en dés puis les griller à sec dans une poêle chaude. Une fois que les dés de quenelles sont dorés, c'est prêt !
- Dans des assiettes creuses, répartir le velouté et garnir avec les toppings : quenelles, noisettes grillées, huiles aux morilles. Servez immédiatement !