

# QUENELLES NATURE AU BEURRE DE BRESSE AOP *version hotdog*

 Plat	 Quenelles & Soufflés	 Nb. portions <b>4</b>	 Préparation <b>15 MIN</b>	 Cuisson <b>25 MIN</b>
---	--	--	---	--



## INGRÉDIENTS

- 4 quenelles nature au beurre de Bresse AOP Saint Jean
- 12cl de crème épaisse
- 70g de comté
- 4 saucisses de Strasbourg
- 40g de ketchup
- 30g de moutarde
- 40g d'oignons frits

## RECETTE

### Préparation

- Préchauffer le four à 210°C.
- Déposer les quenelles sur une plaque de four puis enfourner pendant 30 minutes. Faire une entaille sur la quenelle dans le sens de la longueur à la fin de la cuisson (en veillant à ne pas la découper en deux).
- Pendant ce temps-là, faire chauffer un volume d'eau. Quand l'eau entre en ébullition déposer les 4 saucisses de Strasbourg dans la casserole puis cuire selon les indications de l'emballage.
- Dans une casserole déposer la crème et le comté puis faire fondre à feu doux pendant une dizaine de minutes.
- Après cuisson entrouvrir les hot-dogs de quenelles, déposer une cuillère généreuse de crème de comté au centre, ajouter la saucisse de Strasbourg par-dessus, ajouter un filet de moutarde, un filet de ketchup et terminer par des oignons frits. Déguster chaud