

## SALADE CÉSAR, QUENELLES ST JEAN CROUSTILLANTES PANÉES *copeaux de parmesan et tuiles de pain*



Entrée



Quenelles &  
Soufflés



Nb. portions

4



Préparation

10



Cuisson

12



### INGRÉDIENTS

- 4 quenelles nature St Jean
- 1 jaune d'oeuf
- 10g de moutarde
- 15g de parmesan râpé et 15g de parmesan en bloc
- 2 cl huile de tournesol
- 4 tranches de pain de mie
- 20g de beurre
- 100g de farine
- 1 blanc d'oeuf
- 100g de chapelure
- 1 salade Romaine
- Sel et poivre

### RECETTE

Cette recette a été réalisée pour Saint Jean par le Chef Christophe Marguin, Président des [Toques Blanches Lyonnaises](#) dont nous sommes partenaire.

#### Préparation de la sauce César

- Dans un blender, mettre le jaune d'oeuf, la moutarde, le parmesan râpé, les anchois et mixer 30 secondes, puis ajouter l'huile de tournesol comme une mayonnaise.
- Ajouter le sel et le poivre.

#### Préparation des tuiles de pain

- Couper le pain de mie sur 3 mm d'épaisseur et imbiber de beurre chaque tranche à l'aide d'un pinceau.
- Faire cuire à 170° pendant 12 minutes.

#### Préparation des quenelles

- Couper les quenelles en tranche de 1 cm et les passer dans la farine, puis dans le blanc oeuf, puis dans la chapelure et répéter l'opération deux fois. Faire frire chaque morceau jusqu'à obtention d'une couleur dorée, réserver.
- Réaliser des copeaux de parmesan dans le bloc à l'aide d'un économe.
- Nettoyer et couper la salade Romaine.

#### Pour le dressage

Poser la salade en cercle dans une assiette et ajouter les tranches de quenelles frites, les copeaux de parmesan et les tuiles de pain.