

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.