

QUENELLE NATURE AU BEURRE DE BRESSE AOP *Facon* *Carpaccio*



Entrée



Quenelles &
Soufflés



Nb. portions

4



Préparation

5



Cuisson

10



INGRÉDIENTS

- 2 quenelles nature au beurre de Bresse AOP
- 2 betteraves Chiogga cuites
- 1 pamplemousse
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c à café de moutarde
- 300 ml d'huile de pépin de raisin
- 500g de salade frisée
- Du sel et du poivre

RECETTE

Préparation

- Trancher finement les quenelles et les betteraves (5mm d'épaisseur)
- Faire revenir les quenelles dans du beurre 5 minutes de chaque côté en les retournant de temps en temps. Réserver
- Découper les betteraves à l'emporte pièce, du même diamètre que les quenelles
- Dans l'assiette, faire une rosace (quenelle, betterave, quenelle, betterave, etc ...)
- Assaisonner la rosace avec du sel, du poivre et un zeste de pamplemousse
- Réaliser une mayonnaise : dans un bol mélanger le jaune d'oeuf, la moutarde, du sel et du poivre. Monter à l'aide d'un fouet à l'huile de pépin de raisin. Une fois la mayonnaise bien montée, presser un peu de jus de pamplemousse dans celle-ci. (Mettre la mayonnaise dans une poche)
- Finir l'assiette : disposer une boule de frisée au milieu de votre assiette et faire des petits points de mayonnaise.