

QUENELLES NATURE *façon chimichurri*



Plat



Quenelles &
Soufflés



Nb. portions

4



Préparation

10 MIN



Cuisson

5 MIN



INGRÉDIENTS

- 4 quenelles au beurre de Bresse AOP Saint Jean
- 1 gousse d'ail haché
- 1 pincée de piment rouge
- 1 pincée de piment vert
- Persil
- Origan
- 1 échalote ciselée
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 piquillos haché
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- Ail haché, thym

RECETTE

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture de vinaigrette épaisse style « vierge de légumes » .
- Couper les quenelles en tronçons un peu épais. Les faire colorer de chaque côté à l'huile d'olive avec un peu d'ail et de thym afin d'obtenir une coloration blonde.
- Disposer les tranches de quenelles poêlées de façon harmonieuse sur les assiettes et présenter la sauce dans de petits ramequins individuels au centre des assiettes.