

BLINIS DE QUENELLES AU BROCHET

à la crème citronnée



Apéritif



Quenelles &
Soufflés



Nb. portions

4-6



Préparation

15 MIN



Cuisson

8 MIN



INGRÉDIENTS

- 24 quenelles au brochet façon beurre blanc Saint Jean
- Beurre
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 citron
- 3-4 tranches de truite fumée
- Brins d'aneth
- Sel

RECETTE

?Préparation

- **Les quenelles** : couper en tranche les quenelles d'environ 1cm, les poêler 4 minutes de chaque côté avec un peu de beurre. Laisser refroidir les tranches bien dorées sur un essuie-tout. Réserver.
- **Faire la chantilly citronnée** : dans de la crème liquide entière bien froide, zester ½ citron et saler, la monter en chantilly, quand elle est bien foisonnée verser le jus d'1/2 citron tout en continuant de battre quelques secondes ; l'acidité du citron va « figer » la chantilly qui se tiendra très bien.
- **La truite fumée** : découper en fines lamelles la truite.
- **Dressage** : sur le « blinis » de quenelle déposer une cuillère de crème citronnée, puis la truite fumée, vous pouvez ensuite ajouter un petit morceau de citron, un brin d'aneth...

ASTUCE

?