

# QUENELLES À LA BISQUE DE HOMARD *et sa farandole de légumes*

 Plat	 Quenelles & Soufflés	 Nb. portions <b>4</b>	 Préparation <b>45 MIN</b>	 Cuisson <b>40 MIN</b>
---	--	--	---	--



## INGRÉDIENTS

- 8 quenelles au beurre de Bresse AOP Saint Jean
- 150 g de pois gourmands
- 3 poireaux
- 2 navets
- 2 carottes
- 1 poivron jaune
- 6 tomates séchées
- 15 cl de bisque de homard
- 6 cl d'huile
- Sel / Poivre

## RECETTE

### Préparation

- Découper le poivron en deux dans le sens de la longueur. L'épépiner et le couper en petits dés. Éplucher les carottes, les navets et les poireaux. Effiler les pois gourmands.
- Découper les tomates séchées en lamelles, les navets en petits dés, les poireaux et les carottes en rondelles.
- Mettre les quenelles dans un plat à gratin et enfourner pendant 30 minutes à 200°C.
- Dans une sauteuse, mettre le beurre et faire chauffer les carottes, navets, poireaux et poivron. Saler et poivrer. Faire cuire à feu doux pendant 15 minutes.
- Dans une casserole, faire chauffer à feu doux la bisque de homard. A la fin de cuisson des légumes, ajouter les pois gourmands et les tomates séchées. Poursuivre la cuisson durant 10 minutes supplémentaires.
- Dans une assiette, répartir les légumes, poser les quenelles dessus puis verser la bisque de homard. Servir aussitôt.

## ASTUCE

Vous pouvez remplacer les quenelles nature par des quenelles au brochet Saint Jean.