Quenelles à l'Italienne

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 grosses quenelles nature
- 8 tranches de Prosciutto
- 100 g d'emmental râpé
- 1 pot Poivrons Tomates Chorizo de la marque Marius Bernard (ou un pot de pesto rosso)
- 4 tomates séchées
- 4 échalotes
- 40 cl de crème fraîche épaisse
- 20 cl de lait
- Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.
Préparez la sauce en pelant les échalotes et en les hachant.
Faites-les cuire dans une casserole pendant 10 minutes à feu doux avec le lait, la crème, le sel et le poivre.
Pendant ce temps, pochez les quenelles dans l'eau frémissante jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface.
Avec la pointe d'un couteau, ouvrez-les puis glissez-y une demi tomate séchée et le mélange Poivrons Tomates Chorizo (ou le pesto rosso).
Enroulez-les dans les tranches de Prosciutto.
Disposez dans un plat à gratin, nappez des deux tiers de sauce et enfournez pour une vingtaine de minutes.
Saupoudrez d'emmental et laissez gratinez 5 minutes.
Servez avec du riz, accompagné du reste de sauce.

http://philomavie.blogspot.com