

Quenelles à l'Italienne

Ingédients 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>