

RECETTE CUISINE des GONES

QUENELLES LYONNAISES à la VOLAILLE

Ingrédients :

- 250 gr de chair de volaille crue
- 300 gr de beurre
- 2 blancs d'œufs
- 70 gr de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 15 cl de lait
- sel, poivre muscade

Recette:

- Préparer d'abord une << panade >> mettre ensemble dans une casserole jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène la farine tamisée, les jaunes d'œufs, 25 gr de beurre fondu, sel, poivre, un soupçon de muscade râpée.
- Délayer avec 15 cl de lait bouillant. Cuire cette composition sur le feu sans cesser de remuer.
- Verser dans un plat et laisser refroidir.

- Passer 2 fois au tamis fin 250g de chair de volaille
- La mettre dans un saladier et la travailler longuement.
- Lui incorporer peu à peu la panade en la travaillant vigoureusement, puis ajouter le beurre fondu et les blancs d'œufs.
- Assaisonner avec sel, poivre, et muscade râpée.
- Mettre cette farce dans un saladier et laisser au frais pendant au moins 2h.
- Fariner une planche à pâtisserie d'un peu de farine.
- Prendre 100g de farce et la rouler pour obtenir une grosse quenelle d'environ 10 cm.
- Pocher les quenelles dans une casserole d'eau salée frémissante pendant 5 min en les retournant à mi-cuisson.
- Disposer les quenelles bien égouttées dans un plat rempli à moitié de la sauce Nantua.
- Mettre au four chaud préchauffé (180°) pendant 15 min environ

Bon Appétit