

Quenelles au Saint-Nectaire AOP fermier et à l'ail des ours



Informations

Personnes : 4
Préparation : 25 min.
Cuisson : 30 min.

Ingrédients

- 250 g de Saint-Nectaire AOP fermier
- 4 petits pains de blé de la veille (env. 60 g par petit pain)
- 2 œufs
- 150 ml de lait
- 1 gros oignon
- 30 g d'ail des ours frais, finement haché
- 2 cuillères à soupe de beurre
- Sel
- Poivre
- Chapelure

Étapes de la préparation



1. Coupez les petits pains et le Saint-Nectaire AOP en petits dés, mettez-les dans un saladier, ajoutez 1 cuillère à café de sel et mélangez.
2. Coupez les oignons en petits dés et faites-les revenir brièvement dans le beurre avec l'ail des ours.
3. Chauffez le lait sans le porter à ébullition. Ajoutez-y le mélange d'oignons et d'ail des ours puis versez le lait chaud sur les morceaux de pain et de fromage. Mélangez le tout et laissez reposer 10 minutes.
4. Après le temps de repos, battez les œufs et ajoutez-les à la préparation, puis salez et poivrez à nouveau.
5. Faites bouillir de l'eau avec du sel dans une grande casserole.
6. Pétrissez la pâte vigoureusement, de préférence avec les mains, jusqu'à obtenir une masse malléable. Si la pâte est trop molle, vous pouvez y ajouter un peu de chapelure. Si elle est trop sèche, ajoutez un peu de lait.
7. Avec les mains mouillées, formez environ 8 quenelles de la taille d'une balle de tennis.
8. Déposez les quenelles dans l'eau salée bouillante et réglez immédiatement la plaque de cuisson sur une température moyenne. Laissez pocher les quenelles environ 20 minutes.
9. Lorsqu'elles sont refroidies faites-les revenir dans une poêle avec du beurre fondu, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
10. Servez les quenelles en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.

???**Pourquoi ce fromage ?** Le Saint-Nectaire AOP se mélangera parfaitement à votre préparation grâce à sa pâte souple et onctueuse. Riche en saveur et en arôme, il parfumerá votre plat de son goût inimitable de noisette.