

☞ Quenelles de veau aux morilles, épinards frais et crème de volaille ☞

- 200 g d'escalope de veau
- 2 blancs d'œufs
- 1 cube de bouillon de volaille
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillerée et demi de semoule fine
- 10 morilles déshydratés
- sel, poivre
- 500 g d'épinards frais
- 30 g de beurre
- 1 cube de bouillon de volaille
- crème liquide
- maïzena

Couper la viande en petits bouts. La mettre dans le mixer avec les blancs d'œufs et les morilles réhydratées. Mixer le tout bien finement. Ajouter la crème fraîche et la semoule, le sel et le poivre. Remettre à tourner jusqu'à un mélange bien homogène et pâteux. Mettre le mélange au frigo quelques minutes.

Prendre 2 cuillerées à soupe, les tremper dans l'eau froide et former une quenelle.

La mettre à cuire dans de l'eau frémissante salée. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la farce.

Temps de cuisson : 4 à 5 minutes selon la taille des quenelles. Egoutter.

EPINARDS :

Enlever la côte centrale des épinards et les émincer. Les pocher quelques secondes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter. Faire fondre du beurre et y faire revenir les épinards. Saler. Poivrer.

CREME DE VOLAILLE :

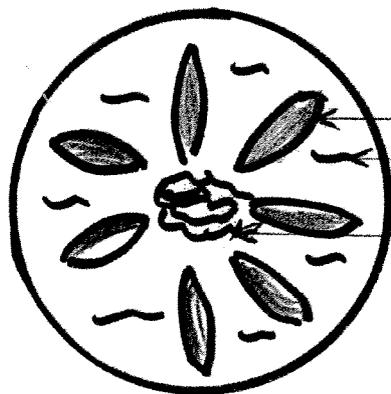
Diluer ½ cube de bouillon de volaille dans 40 cl d'eau.

Porter à ébullition et goûter. Si cela manque de sel, rajouter un peu de bouillon cube. Laisser bouillir quelques minutes. Ajouter 10 cl de crème fraîche, remettre à bouillir et lier légèrement à la maïzena diluée dans un peu d'eau.

DRESSAGE

Dans une assiette à soupe, dresser en dôme, au milieu, les épinards.
Répartir les quenelles autour et les couvrir de crème de volaille.

Présentation
Quenelles



Quenelles
crème
épinards