

QUENELLE

Pâte à choux (sans sucre)

Poisson cuit émietté ou poulet haché

Mélanger les deux ingrédients (même poids de pâte que de poisson ou poulet). Assaisonner de sel, poivre, muscade.

Faire chauffer de l'eau additionnée de sel.

Lorsque l'eau commence à bouillir, coucher les quenelles à l'aide d'une poche.

Laisser frémir quelques minutes puis plonger dans l'eau froide.



Pâtissier : Claude Sguelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !