



LA QUENELLE CHIC

DÉFI #1

À EMPORTER



LA RECETTE,
EN VIDÉO



*Quenelle Beurre Royans,
façon hot-dog végétal*

QUENELLE BEURRE ROYANS

Façon hot dog végétal

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Étoilé ** à Maison Aribert

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *10 min*

Temps de cuisson : *20 min*

INGREDIENTS

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| - 4 quenelles de Royans | - 1 cas de vinaigre |
| - 4 côtes de blettes | - 1 oeuf |
| - 1 oignon | - Persil |
| - 1dl d'huile d'olive | - Ciboulette |
| - 1 cas de moutarde | - Estragon |

1. Réalisation de la garniture

- ▶ Dans une casserole, ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive, et faite revenir les oignons et blettes émincés en conservant le vert des blettes
- ▶ Laissez cuire quelques minutes puis ajouter les herbes émincées et poursuivre la cuisson quelques minutes à nouveau.

2. Réalisation des sauces

- ▶ Réaliser une mayonnaise avec la moutarde, l'oeuf et l'huile d'olive.
- ▶ Accompagner la sauce mayonnaise avec un ketchup maison, ou une sauce lisse à la bettrave rouge par exemple !

3. Cuisson des quenelles & montage

- ▶ Mettre les quenelles au four sec, 40 minutes à 210°C pour une texture aérée et croustillante, qui ne retombe pas. Sinon, 15 à 20 minutes au four vapeur.
- ▶ Couper la quenelle dans le sens de la longueur. La garnir avec les blettes et les oignons.
- ▶ Ajouter les sauces sur le dessus, et servir immédiatement.