

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Quenelles de brochet, oignons doux et moutarde

Une recette originale de Christophe Aribert, *Chef Etoilé aux Terrasses d'Uriage*

CALCULÉE POUR 8 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de mise en œuvre : 50min

INGRÉDIENTS

- | | |
|---------------------------------------|--------------------|
| - 8 quenelles 150 g de brochet Royans | - 50 g de beurre |
| - 4 bottes d'oignons cébette | - 50 g de farine |
| - 1 litre de lait | - 10 g de moutarde |
| - Huile de noix | - Sel et poivre |

1. Béchamel à la moutarde

- ▶ Faire bouillir le lait
- ▶ Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et cuire 5 minutes
- ▶ Ajouter le lait chaud, porter à ébullition, bien remuer et cuire approximativement 5 minutes de façon à laisser la béchamel bien liquide
- ▶ Ajouter la moutarde, assaisonnez.
- ▶ Ajouter la béchamel moutardée et remuer
- ▶ Dans un plat à gratin, disposée la préparation béchamel aux oignons et la faire gratiner au four à 180°C pendant 10 minutes

2. Comptée d'oignons

- ▶ Emincer les oignons et les faire revenir à la poêle dans l'huile d'olive. Conserver une partie de la partie verte pour le dressage

3. Quenelles

- ▶ Faire cuire les quenelles 40 minutes à 210°C

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dans un plat individuel ou collectif, placer les quenelles sur le lit d'oignons
- ▶ Parsemer du reste de l'oignon cébette émincé finement
- ▶ Terminer par un filet d'huile de noix et du poivre du moulin