



Quenelles de veau « maison » et ses accompagnements

Quenelles de veau (pour 4 personnes)

- 250 g de viande de veau finement hachée
- 150 g de mie de pain
- 30 cl de lait
- 2 oeufs
- 30 g de beurre en pommade
- 3 c à s de farine
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

- 1/ Faites tremper la mie de pain dans le lait.
- 2/ Dans un saladier, mélangez la viande avec la mie de pain essorée et le beurre en pommade. Salez et poivrez.
- 3/ Ajoutez ensuite les jaunes d'oeufs, mélangez bien le tout et réservez.
- 4/ Battez les blancs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.
- 5/ Formez des quenelles à l'aide de deux cuillères à potage. Farinez-les.
- 6/ Faites bouillir de l'eau et salez-la. Lorsque l'eau frémit, plongez-y les quenelles et laissez cuire pendant +/- 12 minutes. Egouttez-les et réservez.
- 7/ Au moment de servir, dressez sur assiette, nappez de sauce et servez avec du riz blanc que vous aurez beurré.

Sauce aux champignons et riz blanc (pour 4 personnes)

- 2 tasses de riz blanc cru
- 2 échalotes hachées
- 2 dl de vin blanc sec
- 200 g de champignons de Paris émincés
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 2 dl de crème fraîche
- 1 filet de jus de citron
- Beurre
- Muscade
- Sel
- Poivre du moulin



Préparation

- 1/ Faites cuire votre riz à l'eau bouillante salée.
- 2/ Lorsque votre riz est cuit, égouttez-le, beurrez et poivrez-le.
- 3/ Faites une réduction échalote-vin blanc. Ajoutez les champignons émincés, le jus de citron et mouillez avec le bouillon. Laissez cuire +/- 5 minutes à feu vif jusqu'à réduction de la moitié du liquide.
- 4/ Terminez avec la crème et laissez réduire la préparation pour qu'elle épaississe. Rectifiez l'assaisonnement et terminez avec une pointe de muscade.
- 5/ Gardez vos quenelles au chaud dans la sauce.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_quenelles-de-veau-maison-et-ses-accompagnements?id=8153428&emissionId=5931