

Quenelles de volailles sauce tomates séchées-gorgonzola

Pour les quenelles :

25 cl de lait
100 g de beurre demi-sel
100 g de farine
50 g de semoule de blé fine
5 oeufs
250 de blancs de volaille
10 g de fleur de sel
1 c à s de sel fin
1 c à c de poivre du moulin
1 pincée de noix de muscade

Pour la sauce :

150 g de pancetta
15 cl de crème liquide (j'en ai mis un peu plus)
Quelques feuilles de basilic
1 c à c de fleur de sel
Poivre du moulin
150 g de tomates séchées à l'huile
150 g de gorgonzola au mascarpone

Préparation des quenelles :

Pour la panade faire chauffer le lait dans une casserole avec 50 g de beurre coupé en dés. Saler et poivrer et remuer de temps en temps. Une fois l'ébullition atteinte verser la farine d'un coup et mélanger rapidement avec une cuillère en bois, cuire sur feu doux en mélangeant pour dessécher la pâte. Quand la pâte se détache de la casserole ajouter la semoule de blé fine et continuer de mélanger pour obtenir une boule. Hors du feu ajouter les 3 oeufs un par un en mélangeant bien entre chaque oeuf. Quand la pâte est homogène la mettre dans un saladier et recouvrir de film étirable pour la mettre 2 h au réfrigérateur.

Au bout de 2 h préparer la farce en mixant les blancs de volaille avec la c à s de sel fin et 50 g de beurre. Ajouter la panade dans le mixer avec la noix de muscade. Mixer et ajouter un à un les 2 oeufs restants pour obtenir une pâte homogène. La mettre dans un récipient et filmer pour laisser reposer 12 h au réfrigérateur.

Façonnage et cuisson des quenelles : façonner les quenelles avec 2 cuillères à soupe : prélever une belle cuillère de pâte et arrondir la forme en enroulant la seconde cuillère autour de la pâte. Passer ainsi la quenelle 5 à 6 fois d'une cuillère à l'autre jusqu'à ce qu'elle soit moulée. Ne pas faire de trop grosses quenelles car elles gonflent à la cuisson. Dans une grande casserole faire bouillir de l'eau avec 1 cube de bouillon et 3 pincées de sel et y plonger les quenelles pour les pocher 10 à 12 mn. Elles remontent à la surface. Les égoutter avec une écumoire et les poser du papier absorbant. Les quenelles sont prêtes à être cuisinées ou congelées.

Préparation de la sauce :

Couper la pancetta en lamelles et la faire suer dans une poêle. Ajouter la crème liquide et le basilic ciselé, assaisonner. Ajouter les tomates séchées et cuire 2 mn.

Disposer les quenelles dans un grand plat à gratin ou des plats individuels. Recouvrir de sauce. Écraser le gorgonzola à la fourchette et le répartir sur les quenelles. Cuire 15 à 20 mn dans le four préchauffé à 200°.

Avec les proportions pour la fabrication des quenelles j'ai fait 14 quenelles de 70 g mais n'ai utilisé que 8 quenelles et ai congelé les autres, les proportions pour la sauce étant pour 4 personnes.

Pour la cuisson dans le plat avec la sauce, dans la recette on fait gratiner 5 à 8 mn sous le grill du four mais j'ai préféré une cuisson moins agressive en convection naturelle.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>