



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Quenelles en mini-cocottes



Ingrédients 10 mini-cocottes :

- 25 quenelles naturelles
- 20 tranches de bacon
- 500 g de dés de jambon
- QS de gruyère râpé
- sel et poivre du moulin
- espuma de tomates ici

Préparer vos ingrédients devant vous, placer les mini-cocottes sur une plaque perforée. Au fond des cocottes, répartir les dés de jambon*. Sur votre planche à découper, enrouler les quenelles de bacon, placer 2 quenelles enrobées sur les dés de jambon puis terminer par une moitié de quenelle centrée ci dessous.

* la prochaine fois, je ferais suer mes dés de jambon **sans matière grasse** car ils ont rendu un peu d'eau.



Parsemer de gruyère et de parmesan râpés. Placer un récipient d'eau sur la sole* au moment de la préchauffe et enfourner au four th°6/7 pendant 15 min. Le fromage fond et gratine légèrement.

*vu que les quenelles sont nature sans sauce, cela évite leur dessèchement.



Au sortir du four, présenter l'espuma de tomates dans une verrine, parsemer de basilic ciselé et de parmesan râpé, décorer d'un filet d'espuma chaque mini-cocottes. Servir aussitôt.