

Quenelles sauce aurore

Ingrédients :

- 25 cL d'eau
- 50 g de beurre
- 200g de farine
- 3 œufs
- sel, poivre

Pour la sauce :

- 50g de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1/4 L de lait
- sel, poivre
- 20 cl de sauce tomate
- fromage râpé



Préparation :

Faire chauffer dans une casserole l'eau, le beurre, le sel et le poivre. Porter à ébullition.

Retirer du feu et verser 200g de farine, d'un seul coup. Bien remuer de manière à ce que la pâte se détache des bords de la casserole.

Ajouter les 3 oeufs un à un.

Faire chauffer de l'eau salée dans une casserole. Former des quenelles avec la pâte et les tremper dans l'eau bouillante pour les pocher. Quand les quenelles remontent à la surface, on peut les retirer de l'eau.

Préparer un saladier d'eau froide et y plonger les quenelles pochées, puis les égoutter avec du sopalin.

Placer les quenelles dans un plat à gratin et faire préchauffer le four à 180°.

Pour la sauce aurore, préparer un roux avec le beurre et la farine. Ajouter ensuite progressivement le lait et laisser la sauce béchamel s'épaissir. Saler, poivrer.

Mélanger avec la sauce tomate, et étaler par dessus les quenelles avec du fromage râpé pour faire gratiner le plat.

Enfourner pendant une demi-heure.