

quenelles

Au foie

Ingrédients (entrée): 100 g de foie finement haché (bœuf ou porc), 1 petit pain, 1 petit oignon, quelques feuilles de sauge, 1 œuf, persil, poivre, une pincée de sel, éventuellement un peu de panure, 5 dl de bouillon.

Préparation: couper le petit pain en dés, les tremper dans un peu d'eau chaude, bien les presser et les écraser avec une fourchette. Étuver l'oignon finement haché et y ajouter les feuilles de sauge finement ciselées. Bien mélanger le pain, l'oignon, le foie, l'œuf, le persil haché et les épices. Ajouter éventuellement un peu de panure et laisser refroidir la masse pendant une heure. Faire bouillir le bouillon de viande. Former des boulettes à l'aide de cuillères à café trempées dans de l'eau chaude et les pocher pendant 15 minutes environ dans le bouillon chaud.

Au poulet sur lit d'épinards en branches

Ingrédients: 200 g de pain, 1,5 à 2 dl de lait, 100 g de viande de poulet, 1 c.à.s. de farine, 1 œuf, persil, poivre blanc, 500 g d'épinards en branches (surgelés), 1 petit oignon, 1 gousse d'ail, noix de muscade, un peu de sel.

Préparation: couper le pain en petits morceaux et mouiller avec le lait chaud. Ecraser à la fourchette, ajouter le poulet finement haché, la farine, l'œuf, épicer et bien mélanger. Former les boulettes et les plonger dix minutes environ dans de l'eau salée bouillante. Dans l'intervalle, étuver l'oignon haché et l'ail pressé et ajouter les épinards en branches. Epicer et dresser les épinards sur les assiettes avant d'y poser les quenelles au poulet.

A servir dans un potage

A la ciboulette

Ingrédients: 300 g de pommes de terre, 1 jaune d'œuf, 1 dl de crème aigre, 1 gros bouquet de ciboulette, noix de muscade, 1 pincée de sel.

Préparation: cuire les pommes de terre et les réduire en purée. Les mélanger

avec le jaune d'œuf, la crème aigre, la ciboulette finement hachée et les épices. Façonner des boulettes et les pocher dans de l'eau bouillante salée pendant 10 à 15 minutes selon la grandeur.
Conseil: les quenelles à la ciboulette présentent particulièrement bien lorsqu'elles sont servies dans un potage aux carottes, aux betteraves rouges, aux tomates ou aux petits pois.