

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



10 MIN PUIS 30 MIN



4 P.



RIESLING

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

QUENELLES DE TRUITE ROSE AUX PLEUROTÉS

Ingrédients

- 4 quenelles de truite
- 200g de crème liquide
- 2 oeufs
- 15ml de fond de veau
- 100ml de lait
- 250g de pleurotes
- Beurre
- Ail
- Sel et poivre

Préparation

- Après avoir lavé les champignons, émincez les finement.
- Faire fondre un peu de beurre dans une casserole et faire cuire les champignons jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.
- Ajouter la crème, le lait, la gousse d'ail et du poivre.
- Laisser cuire en remuant pendant 10 minutes jusqu'à bonne liaison.
- Dans un plat à gratin, mettre les quenelles, verser la sauce sur le dessus et mettre au four à 180° jusqu'à obtenir une belle coloration, environ pendant 30 minutes.
- Servir avec une belle salade assaisonnée