

## Quenelles de Volaille

Pour 6 personnes.

- 1 dcl de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé
- 15 gr de beurre (+ une petite noisette)
- Sel & Poivre
- 60 gr de farine
- 2 œufs
- 400 gr de chair de poulet ou dinde crue (filet)
- 25 cl de crème fraîche
- 1 litre et  $\frac{1}{2}$  d'eau + 2 cubes de bouillon de volaille

Faire chauffer le lait avec 15 gr de beurre et une pincée de sel. Quand le mélange entre en ébullition, versez d'un seul coup les 60 gr de farine et dessécher la pâte vigoureusement (comme une pâte à choux).

Laissez refroidir quelques minutes avant d'ajouter les jaunes d'œufs.

Laissez la pâte refroidir complètement. Hacher finement la chair de volaille, incorporer les 2 blancs d'œufs un à un, tout en mixant. Salez et poivrez.

Ajouter la pâte précédente refroidie et mixez à nouveau le tout.

Mettre le mélange au frais, 1 heure au moins. Incorporez ensuite la crème fraîche et remettre au frais 1 à 2 heures. Mettre la pâte à quenelles dans une poche à douille de 1,5 cm de diamètre. Faire bouillir 1 litre et  $\frac{1}{2}$  d'eau avec les 2 tablettes de bouillon, faire tomber les quenelles d'une longueur de 5 cm dans le bouillon pour les pocher quelques minutes. Lorsqu'elles remontent à la surface, elles sont cuites, les égoutter et les tenir au chaud pendant la réalisation de la sauce tomate. (voir fiche N° 2)

