

Bouchées à la reine aux quenelles de brochet

Pour 6 Personnes

6 bouchées feuilletées à garnir – 6 quenelles de brochet – 250 g de champignons de Paris – 100g de crème – 400 ml d'eau – 40 g de farine – 20 g de beurre – 2 sachets de fond de volaille – sel et poivre.

Nettoyer et émincer les champignons de Paris. Couper les quenelles en petits morceaux. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une casserole, y faire revenir les champignons sans coloration. Ajouter la farine et la crème fraîche, les 2 sachets de fond de volaille et l'eau. Laisser fondre à feu doux en remuant. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Ajouter les quenelles dans la sauce et faire cuire à feu doux en remuant régulièrement pendant 15 min. Saler et poivrer. Au besoin, épaissir la sauce avec un peu de farine ou au contraire, ajouter un peu d'eau chaude si elle est trop épaisse. Préchauffer le four à 90°.

Verser la garniture dans les feuilletées et mettre au four pendant 5 min.

Servir aussitôt.

