

Quenelles au fromage blanc



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

200 g [fromage blanc](#)
100 g gelée ou sirop de fruits
100 g beurre
50 g mie de pain fraîche
50 g sucre
3 cl lait
2 l 1/2 eau
sel, poivre

Préparation

Cassez les oeufs dans une terrine, en séparant les jaunes des blancs. Ecartez les blancs, montez-les en neige ferme. Dans l'une des terrines, déposez le fromage blanc très égoutté, le beurre ramolli en pommade, la mie de pain amollie au lait, les 4 jaunes d'oeufs. Incorporez doucement les oeufs battus en neige. Travaillez à la spatule pour former une pâte homogène. Étendez sur la planche farinée. Divisez en quenelles de 50 g roulées à la main. Portez l'eau salée (à 5 g par litre) à ébullition. Pochez les quenelles par 4 ou 5 de manière à ne pas refroidir l'eau. Lorsqu'elles sont cuites, elles remontent à la surface. Débarrassez-les dans un plat de service. Nappez d'une gelée ou d'un sirop de fruits. Servez froid.

Ces quenelles peuvent aussi bien être servies, salées, chaudes, nappées de sauce béchamel et gratinées, ou simplement arrosées de beurre fondu.