

Quenelles au Skuta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

250 g [Skuta](#)

Pâte :

100 g semoule

25 g beurre

25 g chapelure

2 oeufs

5 g sel

3 l eau

Sauce :

125 g beurre

60 g chapelure

60 g crème

sel, poivre

Préparation

Séparez le blanc des jaunes d'oeufs. Dans une terrine, mélangez le beurre ramolli et les jaunes d'oeufs. Passez le fromage bien égoutté au tamis. Ajoutez-le avec la semoule et la chapelure. Triturez soigneusement à la spatule pour obtenir une pâte lisse et homogène. Battez les blancs en neige. Incorporez-les en soulevant au fouet. Laissez reposer 3 heures. Sur la planche farinée, formez de petits boulettes aplaties et roulées en quenelles. Pochez-les 10 minutes dans l'eau bouillante salée. Elles sont cuites lorsqu'elles remontent à la surface. Egouttez, débarrassez sur le plat de service. Dans une poêle, dorez la chapelure au beurre. Arrosez les quenelles. Versez la crème. Enfourez pendant 12 à 15 minutes à 120-130°, jusqu'à l'ébullition de la crème. Rectifiez l'assaisonnement en servant.