

Quenelles de semoule au fromage blanc



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

250 g [fromage blanc](#) égoutté

100 g semoule

3 oeufs

sel

Préparation

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Réservez les blancs. Dans une terrine, mélangez le fromage, les jaunes d'oeufs, la semoule et le sel. Triturez le tout, mettez au frais. Une heure avant l'emploi, battez les blancs d'oeufs en neige. Incorporez-les délicatement en soulevant au fouet. Sur la planche farinée, roulez cette pâte en forme de baguette de pain. Posez-la sur une serviette humide, nouez-en les extrémités. Plongez dans une marmite d'eau salée bouillante. Quant la pâte remonte, sortez-la de l'eau, elle est cuite. Dénouez la serviette, ôtez le pain de pâte, coupez-le en rondelles de 2 cm d'épaisseur. Garnissez-en le plat de gibier. Nappez avec la sauce.

Il s'agit d'une garniture de gibier.