

Quenelles gratinées en ballotin de saumon fumé et béchamel de chèvre

Ingrédients pour 2 adultes et 2 enfants:

6 quenelles nature

6 tranches de saumon fumé

1 chèvre frais

20g de beurre

20g de farine

50cl de lait

quelques brins de ciboulette

sel et poivre

Emballer les quenelles dans les tranches de saumon fumé et disposer-les dans un plat à gratin.

Dans une casserole mettre le beurre à fondre à feu doux. Lorsque le beurre commence à mousser ajouter la farine en pluie. Mélanger bien pour que le tout s'amalgame. Ajouter le lait petit à petit jusqu'à obtenir une sauce bien lisse. Saler et poivrer. Ajouter le chèvre frais et laisser le fondre dans la sauce en mélangeant doucement. Saler et poivrer.

Verser la sauce au fromage sur les quenelles. Parsemer de ciboulette hachée.

Faire cuire au four 30mn à 200°.

Servir avec une salade mâche assaisonnée avec 2 belles cuillère à soupe d'huile de colza et une cuillère à soupe de vinaigre de vin.

Il n'y a plus qu'à se régaler !!