

## Quenelles à la semoule à la sauce tomate

Pour 14 quenelles:

- 300 g de lait
- 80 g de beurre
- 80 g de gruyère râpé
- 200 g de semoule
- 3 oeufs
- sel, poivre
- 

*Pour la sauce tomate:*

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- sel, poivre
- 1 pincée de sucre
- thym, origan



Mettre dans le bol du thermomix, le lait avec le beurre, le gruyère, le sel et le poivre. Faire tourner **5 min** à **température varoma, vitesse 2**

Ajouter la semoule et régler **3 min 30** à **100°**, **vitesse 2**. Faire tourner ensuite **50 sec** à **vitesse 2** et ajouter les oeufs, un à un, par l'orifice du gobelet.

Façonner 14 quenelles avec la pâte obtenue et les rouler dans la farine avant de les déposer dans un plat à gratin.

Pour la sauce: mixer l'oignon pelé et coupé en 4 avec la gousse d'ail, **5 sec** à **vitesse 5**. Verser l'huile d'olive et cuire **4 min 30** à **100°**, **vitesse 2**. Ajouter la boîte de tomates avec le jus ainsi que les assaisonnements. Mixer d'abord **5 sec** à **vitesse 6** puis régler **15 min** à **100°**, **vitesse 2**. Si nécessaire, mixer encore quelques secondes à vitesse 6 pour une sauce plus fine.

Préchauffer le four à 200°.



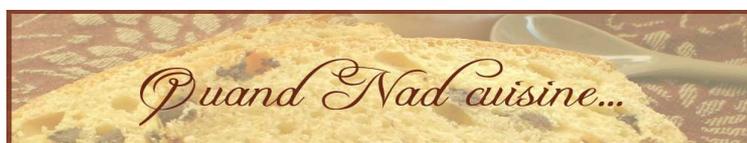
<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Verser la sauce obtenue sur les quenelles et saupoudrer de fromage râpé (facultatif). Enfourner et laisser 15-20 min.

### SANS THERMOMIX:

Dans une casserole, faire chauffer le lait et le beurre puis y faire fondre le gruyère râpé. Ajouter la semoule d'un seul coup et bien remuer. Ajouter les oeufs un à un hors du feu en mélangeant bien entre chaque. Procéder ensuite comme énoncé ci-dessus.

La sauce peut également se réaliser à la casserole: faire revenir l'oignon et l'ail émincés dans l'huile d'olive avant d'ajouter les tomates et les assaisonnements. Laisser mijoter à feu moyen et mixer ensuite au mixeur plongeant. Poursuivre la recette.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>