

Bouchées à la reine

A faire en entrée pour les gourmands, ou en plat principal !



Préparation : **15 min**
Cuisson : **15 min**
Attente : =



Niveau :

Très facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 bouchées)
Bouchées en pâte feuilletée, prêtes à garnir	6	
Champignons de paris	200g	
Gruyère râpé	70g	
Quenelles de brochet	3	
Sauce Béchamel		Recette de la sauce ICI

Recette :

- Découper avec un couteau fin l'intérieur des bouchées pour en détacher les chapeaux.
- Préparer une [sauce béchamel](#), avec du beurre, de la farine, du lait, un peu de sel.
- Ajouter dans votre sauce les champignons émincés. S'ils sont frais, les faire sauter auparavant dans une poêle, avec un peu de beurre, de l'ail et du persil.
- Ajouter ensuite les quenelles coupées en rondelles.
- Garnir chaque bouchée avec ce mélange. Parsemer de gruyère râpé. Poser le chapeau à la vertical sur chaque bouchée.
- S'il vous reste du mélange Béchamel/quenelle, ajouter le dans votre plat, au centre. les gourmands auront du rab !
- Faire préchauffer le four, [thermostat 8](#), ou 240°

Cuisson :

- Laisser cuire environ 15 min.
- Servir bien chaud, avec un peu de salade !