

Quenelles de persil

Délicieux avec du poisson, ou des fruits de mer



Préparation :
Cuisson :
Attente :

10 min
10 min
0 min



Niveau :

Moyen

Liste des ingrédients	Quantité	(pour 8 petites quenelles)
Lait	12 cl	
oeuf	2	
Beurre	50 g	
Farine	75 g	
Bouquet de persil	1	A hacher finement
Ail	1 gousse	A hacher
Sel, poivre		

- Dans une casserole, faire bouillir le lait avec le beurre, saler, poivrer.
- Ajouter la farine D'UN SEUL COUP et remuer jusqu'à ce qu'elle s'agglomère (très rapide !).
- Baisser le feu à doux et remuer avec une cuiller en bois pour que la pâte dessèche et prenne la forme d'une boule (environ 5 min .
- Dans un saladier, mélanger la pâte précédente avec le persil finement haché, l'ail et les oeufs.
- Former avec 2 cuillères à soupe des petites quenelles.
- Faire pocher les quenelles 5 min dans de l'eau bouillante puis les sortir avec l'écumoire et laisser sécher sur du papier absorbant..
- A servir tout de suite, ou bien à préparer à l'avance et réchauffer 1 min au micro-onde !

