

QUENELLES (thermomix)



Ingrédients :

- 150 g d'eau
- 150 g de lait
- 1/2 c à c de sel
- du poivre du moulin
- 70 g de beurre
- 200 g de farine
- 4 œufs

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, l'eau, le lait, le sel, le poivre, le beurre et programmer 6 minutes à 100° à vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine et mixer 2 minutes à vitesse 3. La pâte est sablée, retirer le couvercle et laisser refroidir pendant 10 minutes
- porter à ébullition une grande quantité d'eau dans un faitout
- ensuite, remettre le couvercle et programmer 2 minutes à vitesse 5
- puis, ajouter les oeufs un à un toutes les cinq secondes sur les couteaux en marche par l'orifice du couvercle
- former de grosses quenelles à l'aide de 2 cuillères à soupe
- plonger les quenelles dans l'eau bouillante, elles sont cuites quand elles remontent à la surface
- les déposer dans un plat à gratin et les napper de sauce tomate maison et de fromage râpé et cuire pendant environ 30 minutes

THERMOMINOUX 2012

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