



Cassolettes Quenelles - Parmesan - Curry

Ingrédients (pour 4 personnes)

6 quenelles nature fraîches
30g de beurre
30g de farine
30cl de lait
10cl de crème liquide
2 jaunes d'oeuf
50g de parmesan râpé
1càc de curry

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Hors du feu, ajouter la farine et mélanger énergiquement.

Ajouter le lait et mélanger.

Faire chauffer le tout sur feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Ajouter la crème, le parmesan et le curry. Mélanger.

Saler, poivrer. Faire cuire encore 2-3 minutes et ajouter hors du feu, les jaunes d'oeuf.

Mélanger.

Préchauffer votre four à 180°.

Couper les quenelles en rondelles et les mélanger à la béchamel.

Verser la préparation dans 4 ramequins et mettre au four pendant 20 minutes.