

Quenelles de Bleu d'Auvergne panées aux noix



Les ingrédients pour 4 personnes :

25 cl de crème fraîche liquide entière très froide

1 feuille de gélatine (1,5 serait mieux)

25 cl de lait

15 g de beurre

1 c à s de farine

100 g de Bleu d'Auvergne (insuffisant pour moi compter 130-150 g)

1 salade feuille de chêne

60 g de cerneaux de noix (120 g)

Sel et poivre

Pour la vinaigrette :

4 c à s de vinaigre de vin(2 c à s)

12 c à s d'huile de noix (6 c à s)

30 g de betterave rouge (60 g)

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Mettre la crème dans un saladier bien froid et la monter en chantilly ferme.

Réserver au frais. Faire une béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine d'un coup en mélangeant bien pour faire un roux, puis ajouter le lait petit à petit en mélangeant et en laissant épaissir. Quand tout le lait est versé laisser cuire 1 mn toujours en mélangeant puis retirer la casserole du feu et ajouter le Bleu d'Auvergne coupé en petits morceaux pour le faire fondre.

Égoutter la feuille de gélatine et la mettre dans la casserole, bien mélanger une fois encore. Laisser refroidir. Ajouter alors délicatement la crème fouettée.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Préparer la vinaigrette avec l'huile de noix, le vinaigre, sel et poivre. Mixer la moitié de cette vinaigrette avec la betterave rouge. Réduire les cerneaux de noix en poudre grossière.

Pour le service, avec 2 cuillères à soupe, façonner des quenelles et les rouler dans la poudre de noix. Déposer 3 quenelles par assiette. Assaisonner la salade avec le reste de vinaigrette et la déposer à côté des quenelles. Terminer par quelques gouttes de vinaigrette de betterave (vous pouvez aussi mettre quelques bâtonnets de betterave sur la salade).

Vin conseillé : un Saint-Nicolas de Bourgeuil

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>