

Quenelle en Couronne

Ingrédients - 6 personnes

- 4 œufs
- 110 g de beurre
- 100 g de farine
- 65 g de gruyère râpé
- 1 verre de lait chaud
- Noix de muscade
- sel - poivre

Préparation

Faire un roux avec 110 g de beurre et 100 g de farine

Mouillez avec un verre de lait chaud

Dessécher sur une plaque à feu doux

Ajouter les 4 œufs 1 à 1, bien mélanger

Ajoutez 65 g de fromage râpé, le sel le poivre

et un peu de noix de muscade râpée

Faire pocher dans un moule en couronne au bain marie 30 à 40 mn,

Casserole ouverte

Servir avec une sauce béchamel, sauce tomate ou un vol au vent
