

Quenelles sauce aurore

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 4 grosses quenelles
- 35g de beurre
- 35g de farine
- 35cl de lait
- fromage râpé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 cube de bouillon de volaille
- 25g de concentré de tomates

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Faire bouillir une casserole d'eau avec le cube de bouillon de volaille et faire pocher les quenelles puis les égoutter.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux puis ajouter la farine et bien mélanger.
4. Ajouter le lait avec le sel, la muscade et le concentré de tomates puis cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.
5. Mettre les quenelles dans un plat à gratin puis napper de sauce aurore.
6. Parsemer de fromage râpé et enfourner jusque le gratin soit bien doré.

