

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

QUENELLE FAÇON BAGEL

Saumon gravlax, oignon rouge & fromage frais



QUENELLE FAÇON BAGEL

Saumon gravlax, oignon rouge & fromage frais

CALCULÉE POUR 2 PORTIONS

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *25 min*

Temps de cuisson : *30 min*

INGREDIENTS

- | | |
|---|-------------------|
| - 4 Quenelles Royans 150g au beurre, brochet | - ½ oignon rouge |
| - 60g de saumon gravlax | - 50g de vinaigre |
| - Graines de pavot | - 25g de sucre |
| - 150g de fromage frais | - Baies roses |
| - 6 radis | - Sel |
| | - 1 peu de lait |

1. Préparation des pickles d'oignon rouge

- ▶ Eplucher et émincer l'oignon rouge. Le mettre dans un pot à confiture.
- ▶ Dans une casserole, faire chauffer le sucre, ½ càc de sel, le vinaigre et 100mL d'eau.
- ▶ A ébullition, verser sur l'oignon rouge et fermer le pot.
- ▶ Laisser reposer 2 heures minimum.

2. Cuisson des quenelles

- ▶ Préchauffer le four à 210°C.
- ▶ Couper les quenelles en 3 tronçons. Dans 2 petits bols, mettre du lait dans l'un et des graines de pavot dans l'autre. Tremper le haut des tronçons dans le lait puis dans les graines.
- ▶ Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 30 min.

3. Préparation des garnitures

- ▶ Tailler le saumon gravlax en lanières fines ou en dés. Découper les radis en fines lamelles.
- ▶ Détendre le fromage frais et éventuellement mettre dans une poche à douille.

4. Dressage

- ▶ Couper les tronçons de quenelles en 2.
- ▶ Garnir chaque moitié de fromage frais.
- ▶ Sur chaque moitié inférieure, disposer les pickles d'oignons, les rondelles de radis, les baies roses concassées puis le gravlax de saumon.
- ▶ Servir accompagné de salade de jeunes pousses.