

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®

## QUENELLE NATURE

*Façon Welsh*



# QUENELLE NATURE

## *Façon Welsh*

**CALCULÉE POUR 4 PORTIONS**

**INGREDIENTS**

**Coût / portion :** *Accessible*

**Temps de préparation :** *15 min*

**Temps de cuisson :** *40 min*

- **4 Quenelles Royans 150g au beurre, nature**
- 150g d'allumettes de jambon
- 20cl de bière brune
- 1 càs de moutarde
- 400g de cheddar vintage
- Poivre

### 1. Cuisson des quenelles

- ▶ Préchauffer le four à 210°C
- ▶ Disposer 4 quenelles dans un grand plat à gratin (les quenelles gonflent beaucoup à la cuisson, il faut prévoir de l'espace entre-elles.) ou chacune dans un plat individuel.
- ▶ Enfourner pour 30 min.

### 2. Préparation de la sauce

- ▶ Pendant que les quenelles cuisent, préparer la sauce.
- ▶ Râper le cheddar.
- ▶ 10 min avant la fin de la cuisson, le faire fondre dans une casserole à feu très doux, en remuant constamment.
- ▶ Quand le cheddar est bien fondu, ajouter la bière et la moutarde. Bien incorporer. Poivrer si nécessaire.

### 3. Dressage

- ▶ Sortir les quenelles du four, répartir les allumettes de jambon à côté des quenelles puis napper de sauce.
- ▶ Enfourner de nouveau pour 5 à 10 min jusqu'à coloration ou passer sous la salamandre.

Servir immédiatement, accompagné d'une salade verte ou ... des frites !