



Quenelle de volaille sauce Villeroy

*Démonstration réalisée par Eric Souverin, chef du restaurant L'Auberge de la Tour (Châtillon sur Indre)
5 juin 2014*

Pour 4 personnes

Ingrédients :

125g de beurre
200g de farine
20cl de lait
4 œufs
200g de volaille hachée
sel
poivre

Mettre le lait et 25g de beurre dans une casserole à feu doux. Quand le beurre est fondu, ajouter la farine. Mélanger bien, toujours à feu doux, il faut que la pâte épaississe. Laissez refroidir quelques heures. Ajoutez les 100g de beurre restant ramollis, les œufs et la volaille hachée, salez, poivrez. Passez le mélange au mixer pour obtenir une texture fine. Laissez reposer deux heures au frais.

Faire bouillir une grande casserole d'eau salée. Moulez les quenelles une à une avec 2 cuillères et laissez glisser les quenelles dans l'eau bouillante. Cuire pendant environ 15 minutes. Reprenez les quenelles avec une écumoire, égouttez les bien et les déposer dans un plat à gratin.

Sauce Villeroy

Ingrédients :

150g de champignons
50g de beurre
2 cuillères à soupe de farine
1 oignon
¼ l de bouillon
¼ l de lait
sel
poivre

Epluchez et hachez l'oignon. Mettez-le à fondre dans une sauteuse avec le beurre, à feu très doux. Nettoyez et émincez les champignons. Ajoutez-les à l'oignon fondu. Faites sauter vivement à feu vif puis saupoudrez de farine. Bien remuer. Ajoutez peu à peu le bouillon et le lait, salez et poivrez. Laissez cuire 10 minutes à feu moyen. Passez au mixer et nappez les quenelles puis passez au four.