



Quenelles de moelle alsaciennes

Préparation : 30 minutes

Repos : 1 heure

Pour 6 personnes :

- un litre de bouillon (celui de votre pot au feu par exemple)
- 4 os à moelle (environ 120 g de moelle)
- 1 petit oignon émincé
- 1 gousse d'ail dégermée et écrasée
- 1 càs de farine
- 2 oeufs
- 80 g de chapelure
- 20 g de semoule fine
- quelques brins de ciboulette
- une càs de persil hâché

Laisser les os à température ambiante pendant une heure afin de ramollir la moelle. Sortir cette dernière à l'aide d'une petite cuillère. Ecraser cette dernière avec une fourchette.

Ajouter l'oignon émincé, les oeufs, et un peu de chapelure. Bien mélanger.

Ajouter au fur et à mesure le reste de chapelure, la farine, l'ail écrasé, le persil et la ciboulette. La masse doit être compacte.

Saler et poivrer.

Réserver au frais pendant environ une heure.

A l'aide de deux cuillères à café, former des quenelles de forme oblongue. Vous pouvez aussi façonner les quenelles avec vos mains, assez rapidement pour ne pas trop les ramollir.

Porter le bouillon à ébullition. Y jeter une quenelle et vérifier qu'elle ne se désagrège pas à la cuisson.

Mettre toutes les autres et faire cuire environ 8 minutes.

Répartir les quenelles et le bouillon dans des assiettes à soupe.

Vous pouvez ajouter des croutons frottés à l'ail.