

QUENELLES A LA SEMOULE

Ingrédients : 100g semoule fine, 100 g de farine, $\frac{1}{2}$ litre de lait, 1 œuf, sel, poivre

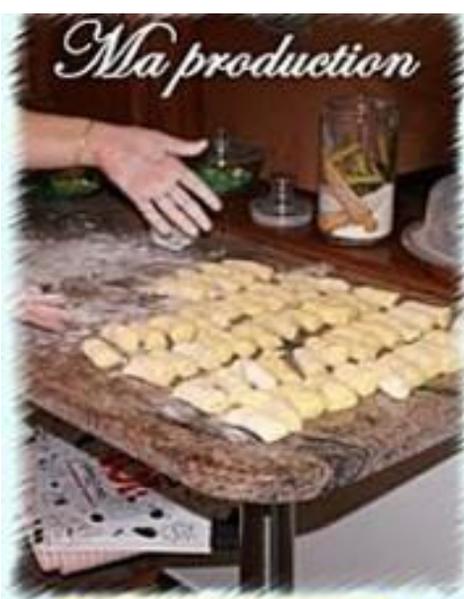
- Faire chauffer le lait avec sel et poivre (et une noix de beurre éventuellement).
- Quand le lait est chaud, ajouter la farine et la semoule et bien remuer pour éviter des grumeaux.
- Une fois le mélange terminé, incorporer l'œuf et bien mélanger.
- Une fois le mélange terminé, étaler la semoule le plan de travail.
- Faire chauffer l'eau.
- Mettre la pâte en boule.
- Faire des boudins (quenelles) *Etape 1*
- Couper des quenelles *Etape 2*
- Plonger les quenelles dans l'eau frémissante et dès qu'elles remontent à la surface, les plonger dans l'eau froide et dès qu'elles sont au fond du plat, les sortir et ... *Etape 3*
- Les mettre dans un plat et assaisonner à votre goût. *Etape 4*





Etape n° 1

Luby



Constituer les quenelles de taille moyenne

Etape 3



Une fois les boudins faits,
plongez les dans l'eau frémissante.
Dès qu'ils remontent à la surface,
les sortir de l'eau et les mettre
dans un saladier d'eau froide



*Positionner les quenelles
dans un plat à gratin*



*Ici, les recouvrir de
béchamel
et de gruyère*



Etape 4

