

# QUENELLES DE SEMOULE

Pour réaliser une quarantaine de quenelles, il vous faut:

- 1 litre de lait
- 1 cuillère à café de sel
- 75 g de beurre
- 400 à 450g de semoule de blé fine
- 2 oeufs
- de la farine

Préparation:

Dans une casserole porter à ébullition , le lait, le beurre et le sel. Verser la semoule en pluie, lentement en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Le mélange va épaissir. Faire cuire à feu doux en remuant continuellement pendant 5 minutes afin que la pâte cuise. Laisser tiédir ce mélange hors du feu.

Incorporer ensuite à la pâte les deux oeufs. Déposer la pâte sur un plan de travail fariné et couper un morceau de pâte. Former un long boudin en roulant sous les mains ce morceau de pâte puis découper les quenelles. Recommencer l'opération autant de fois que nécessaire.

Préparer ensuite un saladier rempli d'eau froide et porter une casserole d'eau à ébullition. Il va falloir désormais pocher les quenelles. Plonger quelques quenelles dans l'eau bouillante. Lorsqu'elles remontent à la surface, les récupérer et les plonger immédiatement dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Recommencer l'opération autant de fois que nécessaire. Sortir les quenelles de l'eau froide et les plonger dans la sauce de votre choix.

Petite astuce:

Dans ma famille, nous accompagnons généralement ces quenelles d'une sauce tomate à base de concentré dans laquelle nous incorporons des champignons et des olives vertes.

