

Bouchées à la reine



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Redécouvrez cette entrée traditionnelle à base de quenelles qui a plus que jamais sa place sur nos tables !

Ingrédients

- 300 g de mini quenelles - par exemple les mini quenelles Saint Jean
- 4 croûtes en pâte feuilletée pour bouchées à la reine
- 400 g de viande de veau
- 100 g de champignons de paris
- 50 g de beurre
- 3 cuillères à soupe rases de farine
- 75 cl de bouillon de volaille
- 100 g de crème fraîche liquide entière
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Otez les pieds des champignons, lavez-les et émincez-les. Pelez-les s'ils sont abîmés.
- 2 Coupez la viande en petits cubes et faites-la dorer rapidement dans une poêle avec 10 g de beurre. Réservez. Faire ensuite cuire dans cette même poêle les champignons.
- 3 Faites fondre dans un faitout le beurre restant et ajoutez la farine en une seule fois. Faites cuire sans cesser de remuer pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'une pâte se forme sans adhérer aux parois du faitout. Mouillez avec le bouillon de volaille et laissez épaissir en mélangeant au fouet.
- 4 Ajoutez la viande, les champignons, salez et poivrez. Mélangez et laissez réduire 15 à 25 minutes jusqu'à ce que la viande s'attendrisse. Ajoutez ensuite la crème fraîche et les mini quenelles. Continuez la cuisson 5 minutes en remuant délicatement.
- 5 Faites chauffer les croûtes dans le four à 180°C (th.6).
- 6 Une fois chaudes, placez-les sur une assiette puis mettez-y la garniture. Décorez de quelques herbes fraîches et servez aussitôt.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

