

Quenelles à la sauce tomate



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

VOus pouvez remplacer les tomates pelées par des tomates fraîches et un peu de coulis. Pour une touche gourmande, ajoutez du parmesan râpé juste avant de passer au four.

Ingrédients

- 8 quenelles nature, par exemple les quenelles nature saint jean
- 1 boîte de tomates pelées
- olives vertes
- 1 boîte de champignons de paris
- thym
- sel / poivre

Préparation

- 1 Faites réduire les tomates pelées durant 10 minutes avec une pincée de sel, quelques tours de moulin à poivre et du thym.
- 2 Ajoutez les champignons de Paris égouttés et les olives vertes.
- 3 Préchauffez votre four à 180°C, déposez les quenelles dans un plat à gratin, nappez-les de sauce tomate et enfournez 20 minutes.
- 4 Quand les quenelles ont bien gonflées, votre plat est prêt, tout le monde à table !

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

