

## Quenelles bagnat au jambon de Bayonne



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Des quenelles proposées comme base de sandwich, du jambon de Bayonne et de la mozzarella, idéal pour un déjeuner bon et rapide !*

### Ingrédients

- 4 quenelles, par exemple les suprêmes soufflés nature saint jean
- 4 tranches de jambon cru
- 2 boules de mozzarella
- 20 g de beurre
- sel / poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 200°C.
- 2 Taillez en tranches la mozzarella.
- 3 Coupez en tranches les suprêmes soufflés dans le sens de la longueur et faites-les dorer dans une poêle avec le beurre, salez et poivrez.
- 4 Dans un plat allant au four, posez une moitié de quenelle, puis par-dessus une tranche de jambon cru et des tranches de mozzarella.
- 5 Faites un sandwich en posant l'autre moitié du suprême soufflé par-dessus. Faire la même chose avec les autres suprêmes soufflés.
- 6 Enfournez quelques minutes, retirez du four quand la mozzarella est fondue et servez tout de suite.

Proposé par

**Saint Jean**

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, raviolis...) 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

