

Quenelles de brochet sauce rose



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Une recette de quenelles de brochet facile et rapide à préparer.

Ingrédients

- 8 quenelles de brochet, par exemple les quenelles de brochet saint jean
- 1 boîte de bisque de homard
- 20 cl de crème fraîche liquide entière

Préparation

- 1 Versez la bisque de homard dans un saladier et mélangez-la avec la crème fraîche liquide.
- 2 Posez les quenelles dans un plat à gratin et nappez la sauce par-dessus.
- 3 Préchauffez votre four à 180°C et faites cuire environ 20 minutes. 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

