

Quenelles en meurette



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 45 mn

La sauce meurette est l'une des sauces les plus connues de la gastronomie française. Réalisez la vôtre et associez-la à des quenelles.

Ingrédients

- 4 quenelles nature, par exemple les quenelles nature saint jean
- 4 œufs de caille
- 1 verre de vinaigre de vin
- pour la sauce meurette :
- 150 g de lardons
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons
- 4 échalotes
- 40 g de farine
- 50 cl de bourgogne rouge
- 50 g de beurre
- sel / poivre

Préparation

- 1 Commencez par réaliser la sauce meurette : faites revenir les lardons, la gousse d'ail, les oignons et les échalotes finement hachés dans le beurre. Faites cuire environ 10 minutes puis saupoudrez de farine. Mélangez et versez le vin rouge, puis assaisonnez. Laissez cuire à feu très doux durant 30 minutes et mélangez régulièrement.
- 2 Découpez en rondelles les quenelles, puis faites-les dorer dans une sauteuse avec une noisette de beurre pendant quelques minutes.
- 3 Pochez les œufs en les plongeant une minute dans une casserole d'eau vinaigrée frémissante, en prenant garde de ne pas percer le jaune. Egouttez les œufs.
- 4 Disposez dans des petites assiettes les rondelles de quenelles et nappez-les de la sauce meurette. Ajoutez un œuf de caille poché sur chaque rondelle et servez tout de suite.

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

