

Quenelles sauce béchamel



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Une façon simple d'apprécier les quenelles, uniquement accompagnées de sauce béchamel.

Ingrédients

- 4 quenelles nature, par exemple les quenelles nature saint jean
- 2 tranches de jambon cru
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 boîte de champignons de paris
- 500 ml de sauce béchamel
- 1 filet d'huile d'olive

Préparation

- 1 Coupez en rondelles les quenelles, les olives en deux et le jambon cru en lamelles.
- 2 Faites chauffer dans une poêle un filet d'huile d'olive et ajoutez-y les olives, le jambon cru et les quenelles. Faites cuire quelques minutes en mélangeant délicatement. Arrêtez quand les quenelles sont dorées.
- 3 Découpez les tomates en petits dés et ajoutez-les à la préparation. Mélangez le tout et laissez mijoter quelques minutes. Incorporez la sauce Béchamel, mélangez et faites cuire 10 minutes à feu doux.
- 4 Déposez la préparation dans des ramequins individuels et servez.

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

