

Quenelles sauce Nantua



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 3 h

Un classique de la gastronomie française, essayez cette recette si vous avez un peu de temps.

Ingrédients

- 8 quenelles de brochet, par exemple les quenelles de brochet saint jean
- 300 g d'écrevisses entières
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de cognac
- 50 cl de crème fraîche épaisse entière
- 2 cuillères de concentré de tomates
- 1 litre de fumet de poisson

Préparation

- 1 Hachez finement les gousses d'ail et les échalotes.
- 2 Faites revenir dans une sauteuse les écrevisses avec de l'huile d'olive, les échalotes, l'ail et les carottes découpées en dés.
- 3 Déglacez au cognac et au vin blanc et faites flamber.
- 4 Ajoutez le concentré de tomates et faites cuire 5 minutes.
- 5 Retirez les écrevisses, décortiquez-les et pilez les carcasses, puis réservez les écrevisses jusqu'au moment de servir.
- 6 Ajoutez dans une casserole le jus de cuisson des écrevisses, le fumet de poisson et les carcasses pilées. Laissez cuire 2 heures à feu doux en mélangeant régulièrement.
- 7 Préchauffez votre four à 180°C puis mettez-y les quenelles de brochet durant 35 minutes.
- 8 Passez la préparation au chinois, ajoutez la crème fraîche et laissez réduire à nouveau à feu doux.
- 9 Dressez dans chaque assiette les quenelles et nappez-les de sauce Nantua avec les écrevisses.

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

