

## Ramequin aux quenelles et au thon



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Une belle entrée présentée dans des plats individuels. Pour donner un aspect doré à cette entrée, saupoudrez de chapelure fine de pain avant d'enfourner.*

### Ingrédients

- 4 quenelles nature, par exemple les quenelles nature saint jean
- 1 boîte de thon naturel
- gruyère râpé
- 1 gousse d'ail
- quelques brins de persil frais
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 600 ml de lait

### Préparation

- 1 Faites revenir l'ail et le persil haché dans une poêle. Ajoutez le beurre et une fois qu'il est fondu intégrez la farine.
- 2 Dès qu'une pâte se forme, enlevez la casserole du feu, ajoutez le lait et mélangez au fouet. Remettez sur le feu pour faire épaissir la sauce tout en continuant de mélanger au fouet.
- 3 Salez et poivrez puis ajoutez le thon émietté, les quenelles découpées en rondelles et le gruyère râpé. Mélangez doucement et continuez la cuisson quelques minutes.
- 4 Placez la préparation dans des ramequins et faites-la gratiner quelques minutes au four à 200°C.

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

