

Quenelles au chocolat

Pour 5 à 6 personnes.

Un demi-litre de lait, 110 g de semoule de blé dur demi-fine, 10 g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 200 à 250 g de chocolat, un peu de crème, vanille.

Faire cuire dans le lait sucré et vanillé pendant 15 minutes la semoule en remuant. Hors du feu, ajouter les jaunes, mélanger. Ensuite, incorporer un blanc battu en neige ferme. Déposer la pâte sur une plaque humide, laisser complètement refroidir.

Façonner à la main des petites quenelles de 2 centimètres d'épaisseur ou des petits palets de la même épaisseur.

Les déposer dans un plat et les napper d'une sauce au chocolat. Cette sauce peut se faire de deux façons:

- a) Dans un demi-litre de sauce anglaise vanillée, mélanger 200 g de chocolat préalablement dissout. Passer à la mousseline ou au chinois.
- b) Faire dissoudre 250 g de chocolat avec 3 décilitres d'eau. Ajouter 2 décilitres de crème fraîche et une forte cuillerée de sucre vanillé. Passer à la mousseline ou au chinois.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.