

Quenelles à l'alsacienne

Préparation : 20 minutes, cuisson : 30 minutes environ.

Pour 6 à 8 personnes.

750 g de foie de génisse; 100 g de lard maigre fumé; 1 petite tasse de mie de pain; 2 œufs; 3 c à soupe de lait; 2 c à soupe de farine; 2 c à soupe de semoule; 1 gros oignon; sel; poivre; noix muscade.

Verser le lait dans un bol; y faire tremper la mie de pain; couper le foie en morceaux; couper le lard en petits dés; éplucher l'oignon; le couper en quartiers.

Passer à la moulinette le foie, le lard, l'oignon et la mie de pain; mettre le tout dans un saladier et mélanger soigneusement; ajouter la farine et la semoule; bien malaxer.

Casser les 2 œufs et les ajouter à la préparation; saler; poivrer; râper un peu de noix muscade; mélanger, la pâte doit être assez épaisse.

Emplir d'eau une grande casserole; la saler; la faire bouillir.

Prendre des portions de pâte à l'aide d'une cuillère; les façonner en forme de petits cylindres longs de 6 à 8 centimètres; les faire glisser délicatement dans l'eau; laisser reprendre l'ébullition; baisser le feu et attendre que les quenelles remontent à la surface; les retirer à l'aide d'une écumoire; les faire égoutter sur un torchon propre ou sur un papier absorbant.

Faire chauffer le four à température douce; poser les quenelles sur un plat; garder celui-ci au chaud à four très doux jusqu'au moment de servir.

Conseil : ne pas mettre plus de 5 à 6 quenelles à cuire à la fois dans la casserole d'eau.

Note : on peut servir ces quenelles avec des épinards.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.