



### Quenelles au Roquefort



**Très Roquefort**

Couverts : 6 personnes

Temps : Préparation : 20 min / Cuisson : 50 min

Origine : Lyon

#### **Ingrédients**

25 gr de Roquefort

1kg d'étrilles

Huile d'olive

Garniture aromatique : 1 oignon, une carotte, thym, laurier

2 cuil. à café de concentré de tomate

Un peu d'Armagnac

20g de farine

Fumet de poisson

25 cl de crème épaisse

6 belles quenelles au brochet

#### **Recette**

Dans une cocotte, faire cardinaliser les étrilles à l'huile d'olive bien chaude (cardinaliser consiste à faire rougir) Ajouter la garniture aromatique. Cuire pendant 3 min. Terminer par le concentré de tomates. Laisser cuire 2 min. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, concasser les étrilles. Flamber à l'Armagnac. Préchauffer le four à 180°C. Ajouter le farine dans les étrilles. Bien remuer et mouiller avec le fumet de poisson. Laisser cuire pendant 30 minutes. Saler, poivrer. Filtrer la préparation. Laisser réduire légèrement. Ajouter la crème et le Roquefort. Une fois la bisque prête, disposer les quenelles dans un plat pouvant aller au four. Recouvrir de la bisque et laisser cuire jusqu'à ce que les quenelles aient gonflé et soient légèrement dorées sur le dessus (plus ou moins 20 min)

#### **Conseils**

Avant de recouvrir les quenelles avec la bisque, on peut rehausser la sauce avec un peu de piment d'Espelette et/ou une pointe d'Armagnac

une recette confectionnée par notre ambassadeur le chef  
Quentin Bourdy