

Bouchées aux quenelles, crevettes et moules

● Difficulté : Facile

● Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 petits boîte de quenelles de veau au naturel
- 200 g de crevettes roses surgelés
- 200 g de moules surgelés
 - 60 g de beurre
 - 60 g de farine
- 1/2 L de fumet de poisson
- 4 Bouchées à la reine
- Gruyère râpé

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Décongeler les crevettes et les moules.

Rincer et égoutter la boîte de quenelles

Couper les crevettes en deux et les petites quenelles en 2 ou 3

Préparer votre fumet de poisson avec l'eau et le sachet de fumet.

Préparer la sauce avec le beurre et la farine et verser petit à petit le fumet de poisson, bien mélanger. Il faut que la sauce ne soit ni trop liquide, ni trop épaisse.

Une fois votre sauce prête, verser les crevettes, moules et quenelles et mélanger le tout délicatement.

Verser cette préparation dans chaque bouchée à la reine.

Mettre un peu de gruyère sur chaque bouchée et enfourner pour 20 min

Vous reste plus qu'à passer à table *Recettes de Caline*

Bon appétit à toutes & tous !!