

Quenelle de fromage blanc aux herbes



Ingrédients

pour 6 personnes

- 300 g de fromage blanc battu
- 2 oeufs
- 125 g de farine
- Des herbes sauvages de saison en quantité (au moins 50 g)
- Sel et poivre
- Beurre clarifié

Pour la sauce

- 150 g de crème fraîche
- 40 g de beurre à l'ail des ours
- Sel et poivre ou de l'huile d'olive
- Du parmesan râpé

Préparation

- Amalgamer la farine, le fromage blanc, les oeufs et les herbes hachées. Bien mélanger. Saler et poivrer. Laisser reposer une bonne heure au frais.
- Former des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe. Les pocher dans de l'eau salée frémissante pendant quatre à cinq minutes : elles doivent remonter à la surface. Egoutter les quenelles, les laisser refroidir.
- Au moment de servir, les poêler une minute dans du beurre clarifié.
- Pour la sauce, bouillir la crème. Saler et poivrer puis ajouter le beurre à l'ail des ours en remuant.

Les conseils du chef

Cette pâte est délicate à travailler car elle est assez molle. Un trait d'huile d'olive, quelques herbes peuvent aussi accompagner ces quenelles au goût sauvage.

Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »

