QUENELLES AU COMTÉ

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 130 g de Comté râpé très fin
- 80 g de beurre
- 120 g de farine
- 150 g d'eau
- 3 oeufs
- Sel (1 cuillère à café) et poivre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

PRÉPARATION

Préparez la pâte à choux : portez à ébullition dans une casserole l'eau, le sel, le poivre et le beurre. Ajoutez la farine d'un seul coup et mélangez avec une cuillère en bois. Remuez vigoureusement pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez les œufs un par un, en mélangeant vigoureusement entre chaque œuf.

Incorporez le Comté à la pâte. Une fois la pâte prête, farinez le plan de travail et roulez la pâte en boudins. Coupez pour former des quenelles.

Portez de l'eau à ébullition, plongez les quenelles, retirez-les une fois qu'elles remontent à la surface.

Suggestion de sauce pour accompagner ces quenelles : dans une sauteuse, mettez de l'huile d'olive à chauffer et faites revenir un oignon émincé. Ajoutez 2 à 3 tomates coupées en dés, une petite boîte de coulis, de l'ail, 10 cl de vin blanc sec, des herbes de Provence, du sel et du poivre, une poignée d'olives, une petite boîte de champignons. Aux premiers bouillons, ralentissez le feu et mettez les quenelles à cuire tout doucement à feu doux pendant 20 minutes et servez chaud.