

Les recettes de Randouvèze

QUENELLES

Ingrédients : (pour 15 quenelles)

150 g de lait,

97,5 g de farine,

97,5 g de beurre,

3 œufs,

1 pincée de sel, muscade et poivre.

Préparation :

Mettre le lait et le beurre et faire bouillir
2 à 3 minutes.

Saler et poivrer et mettre un peu de
muscade.

D'un seul coup, verser la farine, cuire 2 à
3 minutes en remuant sur feu très doux
pour amalgamer le tout.

Laisser refroidir un peu, mettre les œufs
l'un après l'autre. Laisser refroidir.

De préférence préparer la pâte la veille.

Les recettes de Randouvéze

Tourner les quenelles.

Les pocher à l'eau bouillante salée et lorsqu'elles remontent, à la surface les mettre dans la sauce tomate bouillante.