

<http://www.cpalb.fr/les-quenelles-de-brochet>



Date de mise en ligne : vendredi 24 mai 2013

---

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits

réservés

---

Une farce à prendre très au sérieux.

Inséparable du brochet, elle fait partie de la cuisine lyonnaise légendaire. Mais déjà, sous Héliogaineâ€¹

### **Ingrédients :**

Pour 12 quenelles, soit 6 personnes :

- 1 miche de pain de campagne d'1kg
- 30 oeufs
- 800 g de chair de brochet
- 800g de beurre pommade
- 1/2 litres à 1 litre de lait
- sel, poivre
- farine.

### **Recette :**

Ôter la mie de pain et la couper en morceaux, puis les mettre en casserole à feu doux pendant une demi-heure en incorporant 14 oeufs. Cela donne une panade. Aller jusqu'à son dessèchement, même jusqu'à accrocher. Une fois la panade bien rassemblée, la mettre à refroidir dans un plat creux. hacher très fin la chair de brochet, puis l'incorporer dans la panade refroidie en y ajoutant les blancs de 8 oeufs, 20g de sel et de poivre. Laisser reposer un peu, puis incorporer lentement 2 par 2 les 8 oeufs restants et le beurre. Quand le tout est bien émulsionné, mettre au réfrigérateur durant 2 heures. Tenir une casserole d'eau en ébullition. Sortir l'appareil du réfrigérateur, former les quenelles en forme de saucisson à fariner légèrement. Pocher ensuite ces quenelles 10 à 15 minutes à l'eau bouillante, puis les retirer à l'écumoire et les placer dans un plat très creux.

Préparer une sauce Nantua (c'est une sauce béchamel réduite additionnée du double de son volume d'une cuisson d'écrevisses ou de langoustines et d'autant de crème) et en napper les quenelles aux trois quarts de leur hauteur. Cuire à four 250°C. Dorer pendant 20 minutes, retirer du four et servir.

Recette de Gérard Goutagny du restaurant Bellecour, à Paris