

Quenelles sauce aurore



Ingédients nécessaires

concentré de tomates : 2cs
lait : 75cl
poudre pour sauce blanche : 5cs
quenelle : 12
sel : 3 pincée(s)
poivre : 3 pincée(s)
muscade : 1 pincée(s)
gruyère râpé : 100g

Préambule

La sauce aurore est une sauce blanche avec de la tomate. Elle accompagne à merveille les quenelles. Après avoir testé cette recette, tu en seras convaincu !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Préchauffe ton four à 180°C. Verse le lait dans une casserole et fais-le bouillir.



Etape 2

Une fois que le lait bout, retire-le de la plaque et verse dedans la poudre pour sauce blanche. Remue bien pendant 2 minutes environ.



Etape 3

Sale, poivre et ajoute la muscade.



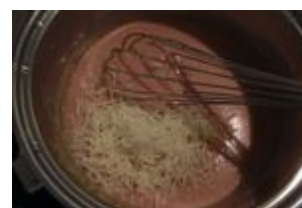
Etape 4

Verse ensuite le concentré de tomate dans la sauce blanche. Tu obtiens une sauce aurore.



Etape 5

Ajoute pour finir la moitié du gruyère râpé.



Etape 6

Verse la moitié de la sauce aurore au fond d'un plat à gratin.



Etape 7

Place les quenelles dans ce plat en laissant de l'espace entre elles pour qu'elles puissent gonfler durant la cuisson.



Etape 8

Recouvre les quenelles avec la sauce restante.



Etape 9

Saupoudre le plat de gruyère râpé.



Etape 10

Demande à un adulte de faire cuire les quenelles pendant 25 minutes à 180°C.

