

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://c10vin.over-blog.com>

Quenelles aux pleurotes, crème de parmesan au safran

Ingrédients

Pour 3 personnes
préparation : 20 minutes
repos : 4 heures minimum
cuisson : 20 minutes

6 quenelles de volaille
200g de pleurotes

1 échalote
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
20g de beurre
20 cl de crème liquide
50g de parmesan râpé
10 stigmates de safran

Méthode

Faire chauffer la crème fraîche liquide, ajouter les stigmates de safran.
Laisser reposer au frais, au moins 4 heures pour que le safran infuse.
Préchauffer le four th6. Peler et émincer l'échalote. Nettoyer les pleurotes et les émincer.
Dans une sauteuse, faire fondre le beurre.
Faire revenir les échalotes, puis ajouter les pleurotes.
Faire fondre à feu moyen en remuant doucement une dizaine de minutes, puis ajouter la crème épaisse et remuer.
Pendant ce temps, réchauffer la crème au safran, ajouter le parmesan et remuer.
Beurrer un plat à four. Aligner les quenelles.
Fendre chaque quenelle dans le sens de la longueur, garnir la fente de pleurotes.
Napper l'ensemble de la crème safran-parmesan.
Cuire au four th6 pendant 20 minutes.

Servir à la sortie du four, décoré, si vous le souhaitez, de quelques stigmates de safran.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>