

Gratin d'aubergines et quenelles de volaille

Les ingrédients pour la préparation des quenelles :

Pour les quenelles :

25 cl de lait

50 g + 50 g de beurre demi-sel

100 g de farine

50 g de semoule de blé fine

3 + 2 oeufs

250 de blancs de volaille

10 g de fleur de sel

1 c à s de sel fin

1 c à c de poivre du moulin

1 pincée de noix de muscade

La première partie de la fabrication des quenelles consiste à faire une panade qui doit rester au frais 2 h. Ensuite on fait la farce, ici à base de volaille, que l'on mélange à la panade et on met au frais 12 h. Il restera à façonner les quenelles et à les pocher. C'est une fois pochées que l'on peut les cuisiner ou les congeler.

Préparation des quenelles :

Pour la panade faire chauffer le lait dans une casserole avec 50 g de beurre coupé en dés. Saler et poivrer et remuer de temps en temps. Une fois l'ébullition atteinte verser la farine d'un coup et mélanger rapidement avec une cuillère en bois, cuire sur feu doux en mélangeant pour dessécher la pâte. Quand la pâte se détache de la casserole ajouter la semoule de blé fine et continuer de mélanger pour obtenir une boule. Hors du feu ajouter les 3 oeufs un par un en mélangeant bien entre chaque oeuf. Quand la pâte est homogène la mettre dans un saladier et recouvrir de film étirable pour la mettre 2 h au réfrigérateur.

Au bout de 2 h préparer la farce en mixant les blancs de volaille avec la c à s de sel fin et 50 g de beurre. Ajouter la panade dans le mixer avec la noix de muscade. Mixer et ajouter un à un les 2 oeufs restants pour obtenir une pâte homogène. La mettre dans un récipient et filmer pour laisser reposer 12 h au réfrigérateur.

Façonnage et cuisson des quenelles : façonner les quenelles avec 2 cuillères à soupe : prélever une belle cuillère de pâte et arrondir la forme en enroulant la seconde cuillère autour de la pâte. Passer ainsi la quenelle 5 à 6 fois d'une cuillère à l'autre jusqu'à ce qu'elle soit moulée. Ne pas faire de trop grosses quenelles car elles gonflent à la cuisson. Dans une grande casserole faire bouillir de l'eau avec 1 cube de bouillon et 3 pincées de sel et y plonger les quenelles pour les pocher 10 à 12 mn. Elles remontent à la surface. Les égoutter avec une écumoire et les poser sur du papier absorbant. Les quenelles sont prêtes à être cuisinées ou congelées.

Préparation du gratin : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour le gratin :

8 quenelles
2 aubergines
20 cl d'huile d'olive
400 g de sauce tomate
125 g de parmesan fraîchement râpé
Fleur de sel et poivre du moulin
2 c à c d'origan

Préchauffer le four à 180°. Couper les aubergines en tranche d'1/2 cm d'épaisseur. Les saupoudrer de fleur de sel sur les 2 faces. Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et y plonger les tranches d'aubergines. Les laisser frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les égoutter et les poser sur du papier absorbant (j'ai badigeonné les tranches d'aubergines d'huile d'olive et les ai cuites à la poêle en les retournant à mi-cuisson , si nécessaire il faut rajouter un peu d'huile pendant la cuisson et pratiquer en plusieurs fois pour qu'il n'y ait qu'une couche d'aubergines à chaque fois).

Recouvrir le plat à gratin de tranches d'aubergines frites. Disposer la moitié des quenelles coupées en 2 dans l'épaisseur, recouvrir de la moitié de la sauce tomate (assaisonnée) et parsemer généreusement de parmesan râpé. Saupoudrer d'origan ciselé.

Recommencer l'opération une seconde fois avec le reste des aubergines et des quenelles. Terminer par la sauce tomate et le parmesan râpé. Cuire 25 à 30 mn environ.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>