



# Quenelles à la béarnaise



## Préparation de la réduction

Hacher finement les échalotes et laisser réduire l'ensemble des ingrédients de 2/3. Passer la préparation au chinois et la réserver au réfrigérateur.

## Préparation de la sauce béarnaise

Recouvrir les jaunes d'oeuf avec la réduction, puis battre le tout au bain-marie. La préparation aux oeufs est suffisamment battue lorsqu'elle adhère au fouet. Retirer la préparation du feu et incorporer délicatement le beurre clarifié. Assaisonner le tout avec du sel et l'estragon fraîchement haché.

## Préparation des quenelles à la béarnaise

Mélanger tous les ingrédients et laisser refroidir pendant environ deux heures. Former des quenelles rondes, puis les cuire à la vapeur à 100 °C pendant 4 minutes. Napper chaque quenelle de vinaigrette, puis recouvrir de pain noir grillé et de cresson.

## Rezept für 4

### Ingrédients pour la réduction

2 échalotes  
250 ml de vinaigre de vin blanc  
250 ml de vin blanc  
Feuilles de laurier, baies de genièvre, clous de girofle,  
grains de poivre blanc, estragon frais ou séché et cerfeuil

### Ingrédients pour la sauce

60 g de jaune d'oeuf  
80 ml de réduction  
150 g de beurre clarifié

### Ingrédients pour les quenelles à la béarnaise

200 g de sauce béarnaise battue  
200 g de purée de pommes de terre  
5 g de Metil

### Ingrédients pour la vinaigrette

Un peu de réduction  
Échalotes finement hachées  
Graines de moutarde cuites  
Estragon et cerfeuil finement hachés



**Niveau de cuisson**

Avec préchauffage 4 minutes | vapeur 100 °C