

Quenelles à la sauce tomate

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg tomates fraîches ou une boîte de tomates pelées
1 branche de persil
2 c. à café huile d'olive
1 pincée herbes de Provence
sel et poivre
200 g champignons de Paris
1 noix de beurre
1 gousse d'ail
1 oignon

Après les avoir évidées et coupées en quatre, mettez les tomates dans une casserole avec la gousse d'ail, l'oignon émincé, la branche de persil, la pincée d'herbes de Provence, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Faites réduire à feu moyen. Passez au moulin à légumes. On obtient une sauce très agréable au goût.

Dans le même temps, lavez les champignons de Paris, coupez les en fines lamelles, mettez-les dans une poêle sur feu vif avec un couvercle. Au bout de quelques minutes enlevez le couvercle, jetez l'eau, ajoutez la noix de beurre, salez, poivrez et faites revenir à feu moyen 10 minutes. Ajoutez cette préparation à la sauce tomate.

Disposez les quenelles en une ou deux rangées dans un plat. Recouvrez-les de la sauce tomate aux champignons. Saupoudrez d'un peu de gruyère râpé. Mettez à four chaud (th. 6) 15 minutes. Faites gratiner 5 minutes.

Classification: entrée chaude/soupe (plat), facile
(difficulté), 1/3 (toques)

Date: 20.05.2006

Enregistré par: démo