

Quenelle de pain rassis au jus de pot-au feu

Deux tranches de très bon pain
20 cl de lait
un oeuf
30 g de farine
une pincée de fenugrec moulu
4 louches de bon bouillon de pot-au-feu
40 g de beurre demi-sel

Faites tremper deux tranches de pain de campagne rassis dans 20 cl de lait. Au bout d'une demi-heure, pressez très fort le pain entre vos mains pour l'égoutter puis émiettez-le dans un saladier. Ajoutez un œuf entier, 30 g de farine (j'adore avec de la farine de noisette), une pincée de fenugrec moulu, du poivre et du sel, et c'est tout.

C'est la raison pour laquelle cette recette requiert un très bon pain car c'est cet ingrédient qui donnera toute la saveur au plat. Le pain que je préfère pour cette recette est la pavé aux céréales de Luc Mano (Boulangerie Les Blés d'or à Lyon).

Après avoir bien mélangé, moulez des quenelles avec deux cuillères à soupe. Laissez croûter les quenelles sur une assiette, c'est-à-dire laissez-les à l'air libre pendant une petite heure. Faites réduire le bouillon de pot-au feu jusqu'à ce que le jus adopte une belle texture épaisse et brillante. Faites pocher les quenelles de pain (plongez-les dans de l'eau frémissante salée et retirez-les dès qu'elles remontent à la surface) et faites-les ensuite poêler dans le beurre. Quand les quenelles de pain sont bien colorées sur chaque face, dressez-les dans une assiette creuse et nappez-les de jus de pot-au-feu réduit.

