

Quenelles de foie "Lewerknepfles"

Type de recette: Plat de viande Origine: Alsace



Difficulté

1/5



Temps de
préparation

20 mn



coût

1/5



Temps de cuisson

10 à 12 mn
+ 3 mn

Ingrédients pour 4 personnes

ou pour 40 quenelles environ:

- 250 g de foie de porc ou de génisse
- 150 g de lard fumé en tranches
- 100 g de mie de pain
- 1 dl de lait
- 2 gros oignons
- 50 g de semoule de blé fine
- 1 grosse poignée de persil et de cerfeuil
- 1 gousse d'ail
- 3 œufs
- Un peu d'huile
- Sel, poivre et 1 pincée de muscade



La recette:

- 1- Mettre à tremper la mie de pain dans le lait puis l'essorer.
- 2- Faire revenir dans l'huile les oignons émincés.
- 3- Passer au hachoir le foie, le lard, les oignons dorés, l'ail, la mie de pain.
- 4- Déposer cette préparation dans un grand saladier et y incorporer les œufs battus en omelette ainsi que les fines herbes hachées et la semoule. Saler, poivrer et ajouter une pointe de muscade. Bien mélanger.
- 5- Former à l'aide de deux cuillères des petites quenelles et les plonger dans une grande casserole d'eau frémissante salée. Ne pas laisser bouillir et retirer après une dizaine de mn de cuisson. Bien déguster.
- 6- Faire revenir les quenelles à la poêle dans un peu de beurre.
- 7- Accompagner de pommes de terre sautées et de salade.

Les conseils du sommelier:

Un Pinot blanc d'Alsace

Notes :-----

