
QUENELLES À L'APPENZELLER

Ingrédients :

- 250 gr de pain blanc rassis
- 2 dl de lait
- 1 oignon
- 1 bouquet de persil
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 300 gr d'Appenzeller
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- Sel/Poivre
- 80 gr de beurre.

- Chauffez le lait et versez-le sur le pain coupé en petits morceaux et laissez gonfler 20 min.
- Hachez le persil et l'oignon finement. Faites revenir l'oignon brièvement dans la casserole avec l'huile d'olive. Ajoutez le persil et le pain, mélangez.
- Râpez le fromage et réservez 50 gr. Ajoutez le reste de fromage, la farine, les œufs et le jaune d'œuf. Mélangez et assaisonnez, sel, poivre, muscade. (l'appareil à quenelles est prêt)
- A l'aide d'une cuillère à soupe, façonnez des quenelles dans la main humide. Plongez les quenelles 12 à 15 min dans de l'eau frémissante. Egouttez-les bien et déposez-les sur une assiette en évitant de les coller les unes aux autres.
- Faites fondre le beurre dans une poêle et déposez-y les quenelles puis arrosez-les. Les quenelles doivent avoir une belle coloration. A la fin, saupoudrez-les d'Appenzeller restant.
- Servez chaud avec une salade.