

Quenelles d'épinard et fromage Brugge d'abbaye Pater

Ingredientien:

- 150 g de fromage Brugge d'abbaye Pater râpé
- 4 filets de poulet
- 250 g de pain blanc coupé en dés
- 1 poivron
- 500 g de jeunes épinards
- 1 oignon
- 3 œufs
- épices poulet
- 4 c. à s. de farine
- Sel, poivre et noix de muscade
- 50 g de beurre Nazareth
- Quelques feuilles de sauge
- 1 échalote finement hachée

Préparation:

Mélangez le pain et le lait et laissez reposer un peu

Faites blanchir les épinards 2 minutes, laissez refroidir, égouttez et hachez grossièrement

Mélangez les épinards avec le pain, la farine, la sauge, le poivre, le sel, la noix de muscade et 100 g de fromage.

Hachez grossièrement ce mélange à l'aide d'un hachoir et laissez refroidir 2 heures.

Portez 2,5 litres d'eau à ébullition en y ajoutant du sel.

À partir du mélange, façonnez des quenelles à l'aide de 2 cuillères à soupe, portez-les dans l'eau bouillante et laissez-les cuire pendant 5 minutes.

Coupez le poulet en morceaux grossiers, épicez-les, et piquez-les sur des bâtons à brochette avec le poivron et l'oignon.

Faites griller ou cuire les brochettes à la poêle avec du beurre.

Servez les quenelles avec le poulet, versez un peu de beurre et quelques grissini au fromage.

4 personen

60 min

Plat principal

2.5