

QUENELLES DE POISSON,

SAUCE AU 



**LE +
PRODUIT**

Le goût caractéristique du **Cantadou® Professionnel Ail & Fines Herbes** se maintient bien pendant la cuisson et permet de faire manger facilement une quenelle de poisson.

QUENELLES DE POISSON, SAUCE AU



Ingrédients pour 100 convives :



4,5 L
de lait
½ écrémé

+



120 g
de féculé
de maïs

+



2 kg de **Cantadou®
Professionnel
Ail & Fines Herbes**

+



100 g de
persil haché

+



8 kg de quenelles
de brochet en 80 g

+



Sel /
Poivre

Progression de la recette

1. Porter à ébullition le lait et le lier avec la féculé de maïs.
2. Incorporer **Cantadou® Professionnel Ail & Fines Herbes**.
3. Terminer avec le persil haché.
4. Plaquer les quenelles dans des bacs gastronomes.
5. Napper de sauce chaude.
6. Cuire au four 160°C pendant 15 min.



🕒 Temps de préparation :
20 min

🕒 Temps de cuisson :
15 min

€ Coût moyen
par portion : 0 ———— 1€



L'ASTUCE DU CHEF

Pour une présentation plus ludique, utiliser des cassolettes individuelles et couper les quenelles en rondelles.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques	815,9 kJ / 195 kcal
Matières grasses	11,74 g
dont acides gras saturés	7,66 g
Glucides	15,36 g
dont sucres	2,92 g
Protéines	6,36 g
Sel	0,7 g

