

Quenelles gratinées

Temps total : 35 minutes – réalisation : 5 minutes – cuisson : 30 minutes 😊

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 quenelles fraîches
- Sauce Béchamel
- 2 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
- 2 tranches fines de jambon
- 120 grammes de Champignons émincés (pas obligé)
- 100 grammes de gruyère râpé



Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mettre un peu de béchamel au fond d'un plat à gratin.
3. Placer les quenelles dans le plat et éparpiller dessus les champignons et le jambon coupé en fines lamelles.
4. Mélanger la moutarde à la sauce béchamel avant de la verser sur les quenelles.
5. Recouvrir le tout de gruyère.
6. Mettre dans le four, laisser gonfler les quenelles et Gratiner le fromage pendant 30-35min

