

SALADE AUX QUENELLES



Ingrédients pour 6 personnes :

4 quenelles de volaille
200 g de champignons de Paris
1 sachet de salade
1 cuil. à soupe d'échalote ciselée (surgelée)
4 cuil. à soupe de chapelure
30 g de beurre
le jus de 1 citron
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre
Facultatif : cerneaux de noix pour la déco

Nettoyer et émincer les champignons, les arroser d'un peu de jus de citron. Dans un saladier, fouetter l'huile avec le reste de jus de citron, du sel et du poivre. Ajouter l'échalote, les champignons et la salade, ne pas remuer, réserver.

Détailler les quenelles en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Les paner dans la chapelure en appuyant un peu avec les doigts pour la faire adhérer.

Dans une grande poêle antiadhésive, mettre les quenelles à dorer avec le beurre, en les retournant souvent. Les mettre dans le saladier, mélanger et servir aussitôt. Décorer avec les noix.