



*Veau*

# Quenelles de veau sauce financière



**1h50** **30 min** **20 min** **1h** **531**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la panade à la farine

- 1 Placer l'eau et le beurre dans une casserole puis porter à ébullition.
- 2 Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois, mélanger énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Quand le mélange est bien lisse, reporter sur feu moyen et mélanger pendant 1 minute pour dessécher un peu la panade.
- 4 Laisser la panade refroidir à température ambiante.

## Étape 2

Préparation de l'appareil à quenelles

- 1 Détailler la viande de veau en gros dés à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 La placer dans le bol d'un robot et mixer très finement.
- 3 Procéder par à-coups pour que la viande ne chauffe pas.
- 4 Ajouter la panade, les œufs, le sel et le poivre dans le bol du robot Mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 5 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la panade à la farine

220 g **Farine**  
150 g **Beurre**  
30 cl **Eau**

### Ingrédients pour les quenelles de veau

400 g **Noix de veau**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
3 pincée(s) **Sel**  
2 pincée(s) **Poivre**

### Ingrédients pour la sauce financière

500 g **Champignon(s) de Paris**  
15 **Olives vertes**  
50 g **Farine**  
50 g **Beurre**  
75 cl **Eau**  
1 **Bouillon cube de boeuf dégraissé**

### Étape 3

#### Cuisson des quenelles

1 c. à café **Concentré de tomate**

3 pincée(s) **Poivre**

- 1 Porter un grand volume d'eau salée à ébullition dans une casserole, puis maintenir à frémissements.
- 2 Former les quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe.
- 3 Plonger une première cuillère à soupe dans l'eau bouillante, prélever une généreuse quantité de farce à l'aide de la seconde cuillère. Lisser cette farce à l'aide d'un couteau d'office, puis faire glisser la première cuillère sous la farce de façon à la détacher de la deuxième cuillère. Recommencer une fois pour obtenir la forme désirée.
- 4 Déposer les quenelles sur une assiette au fur et à mesure de leur formation.
- 5 Les plonger dans l'eau à frémissements, les pocher pendant 10 à 12 minutes.
- 6 Il faut surveiller l'eau avec attention, elles doivent être suffisamment chaude, mais ne doivent pas bouillir sous peine de voir les quenelles se disloquer.
- 7 Égoutter les quenelles à l'aide d'un écumoire, les réserver sur une assiette tapissée de quelques feuilles de papier absorbant.

### Étape 4

#### Préparation de la sauce financière

- 1 Détailler les olives vertes en rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Débarrasser les champignons de leur bout terreux à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Les placer dans une passoire et les rincer sous un filet d'eau fraîche. Puis les détailler en lamelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Placer les lamelles de champignons dans une sauteuse anti-adhésive et porter sur feu moyen.
- 5 Cuire pendant 5 minutes en mélangeant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que l'eau de végétation se soit évaporée.
- 6 Réserver les champignons cuits sur une assiette.
- 7 Préparer le bouillon de bœuf : placer les cubes et l'eau dans une casserole puis porter à ébullition. Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe pour homogénéiser.
- 8 Faire fondre le beurre dans la sauteuse ayant servi à cuire les champignons.
- 9 Ajouter la farine en une seule fois, mélanger énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 10 Incorporer le bouillon de bœuf par petites quantités en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 11 Placer le concentré de tomate dans un petit bol, le délayer avec quelques cuillères à soupe de sauce.
- 12 Ajouter les champignons, les olives, le concentré de tomate délayé et le poivre.
- 13 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

- 14 Déposer les quenelles dans la sauteuse, réserver sur feu doux jusqu'au moment de servir.

### **Étape 5**

#### Dressage

- 1 Disposer les quenelles sur des assiettes chaudes et les napper de sauce financière.
- 2 Servir bien chaud.