



## Quenelles de volaille et foie gras, et son cappuccino de fèves

Une recette du Chef Arnaud Viel : <http://www.hotel-larennaissance.com>



### Ingrédients

Recette pour : 4 personnes  
Préparation : 40 minutes  
Cuisson : 20 minutes

~~~~~

#### Quenelles

250 g de chair de volaille  
60 g de foie gras  
50 g de beurre  
1 blanc d'oeuf  
200 g de crème fraîche  
2 cl de crème liquide  
150 cl de fond blanc

#### Capuccino de fèves et garniture

2 kg de fèves, soit au final  
400 g de fève mondées  
100 g de tiges d'oignons frais en botte  
100 g de lardons fumés  
10 cl de fond blanc  
50 g de crème fraîche  
Sel, poivre

### Progression

#### Les quenelles :

1 - Mixer finement la chair de volaille, le beurre et le blanc d'oeuf. Ajouter la crème fraîche. Assaisonner. Ajouter le foie gras coupé en petits dés et mélanger délicatement.  
2 - Réaliser des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe. Les cuire au fond blanc en ébullition pendant 8 minutes. Réserver sur une assiette recouverte d'un papier absorbant.

#### Le capuccino de fèves et la garniture :

3 - Blanchir les fèves dans de l'eau bouillante salée pendant 1 minute. Ecosser les fèves en pratiquant une petite incision et en pressant avec le doigt. Mettre les fèves à cuire pendant 10 minutes dans de l'eau légèrement salée.  
4 - Pendant ce temps, faire rissoler les lardons et les tiges d'oignons ciselées dans une poêle. Réserver.  
5 - Garder une bonne poignée de fèves. Mixer le reste avec 10 cl de fond blanc et 50 g de crème fraîche. Chinoiser et assaisonner.

### Montage et dressage

1 - Dans une assiette de service, disposer 3 quenelles. Ajouter la sauce aux fèves.  
2 - Disposer un peu de garniture lardons/oignons au milieu des quenelles. Ajouter quelques fèves entières.  
3 - Verser quelques gouttes de crème liquide dans la sauce aux fèves.  
4 - Décorer avec une petite tranche de jambon « chipsée » (30 minutes au four à 80°).