



Quenelles de foie
(Lewerknepfle)



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingédients :

250 gr de foie de porc
100 g de mie de pain
125 gr de lard fumé assez gras
100 gr d'oignons
50 gr de semoule de blé fine
Persil
1 gousse d'ail
2 oeufs

Sel, poivre
Muscade
Huile
Lait

Passez à la moulinette : le foie, le lard, la mie de pain pressée et préalablement trempée dans du lait, ainsi que les oignons et l'ail revenus dans un peu d'huile.

Mettez le tout dans une terrine.

Incorporez les œufs battus en omelette, la semoule, et le persil finement haché.

Assaisonnez et travaillez bien le tout.

Moulez les quenelles en forme d'œuf à l'aide de deux cuillères à soupe.

Faites pocher dans de l'eau salée frémissante pendant une bonne dizaine de minutes.

Le truc en plus :

Accompagnez les quenelles d'une salade et de pommes de terre sautées.

