Préparer des entrées créatives dans une flexi-sauteuse

Les entrées aussi bien froides que chaudes sont chaque fois le prélude d'un bon repas ou d'un bon menu. Elles doivent être créatives et doivent pouvoir séduire aussi bien l'œil que le palais. Elles agissent en véritables stimulateurs d'appétit et nous préparent à une soirée pleine d'ambiance.

Salade de quenelles de pain et de mozzarella de buffle avec roquette et tomates

Pour cette entrée, préparez une pâte de quenelles de pain et roulez-la afin d'obtenir des barres fines. Pour éviter que les barres ne se cassent, emballez-les dans du papier alimentaire puis cuisez-les pendant 20 minutes au point d'ébullition. Lors de grosses quantités, je vous recommande d'utiliser dans la flexi-sauteuse ELRO des paniers GN. Vous pouvez ainsi travailler de manière pratique et structurée et votre travail sera facilité lorsque vous les retirerez de l'appareil.

Une fois refroidies, coupez les barres de quenelles de pain en rondelles régulières et faites-les revenir des deux côtés à 175℃ dans une flexi-sauteuse ELRO.

Dressez tous les ingrédients joliment sur une assiette. Les quenelles de pain doivent être encore tièdes. La mozzarella est ainsi davantage mise en valeur.

Je vous souhaite plein succès!

Cordialement

Dirk Neumerkel

Chef de cuisine-Instructeur
ELRO Werke AG
Bremgarten / AG
demokueche@elro.ch