

# Quenelles à la sauce tomate



5 from 3 votes

Laissez-vous séduire par ces délicieuses quenelles à la sauce tomate et aux champignons. Gratinées au four, elles restent fondantes à souhait.

Préparation 20 mins	Temps de cuisson 30 mins	Temps total 50 mins
------------------------	-----------------------------	------------------------

Plat: Plat principal Cuisine: France Mot clé: Quenelles Quantité: 6 Quenelles

Auteur: Sophie

## Ingrédients

- 6 quenelles (j'utilise des grosses quenelles natures)
- 200 g de champignons frais
- 1 oignon jaune
- 5 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 grosse boîte de tomates pelées entières avec leur jus
- 1 généreuse cuillère à soupe de concentré de tomate
- 2 cubes de bouillon (volaille ou légumes)
- 1 boîte de coulis de tomate
- 1 demi verre d'eau (optionnel, selon la consistance souhaitée)
- Olives vertes dénoyautées
- Sel, poivre
- origan, thym
- Fromage râpé (optionnel)

## Instructions

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon et les champignons émincés quelques minutes dans un peu d'huile. Ajouter l'ail haché et les feuilles de laurier et laisser cuire 1 minute de plus.
3. Ajouter les tomates pelées découpées en morceaux (découpez-les directement dans leur boîte à l'aide de ciseaux) ainsi que leur jus. Puis le coulis de tomate, la cuillère à soupe de concentré de tomate, les bouillons de volaille (ou légumes), du thym et de l'origan ainsi que du poivre. Laisser mijoter à feu doux environ 20 minutes. Ajouter les olives. Remuer et goûter afin de rectifier l'assaisonnement (ajouter du sel si nécessaire).
4. Placer les quenelles dans un plat allant au four et napper ces dernières de sauce tomate. Saupoudrer de fromage râpé si souhaité. Enfourner pour 20 à 30 minutes (selon la taille des quenelles). Sortir les quenelles dès qu'elles sont bien gonflées. Déguster aussitôt.