**Quenelles au jambon**

 **Pour 1 Croquant-Gourmand**

**- une** [**quenelle**](http://recettes.de/quenelles) **par Gourmand
- ½ tranche de jambon par quenelle
- crème fraîche liquide
- gruyère râpé
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin**
**Préchauffer le four à 180°C (Chaleur tournante).**

Utiliser des quenelles bien froides (voir congelées).
Les pocher à l'eau frémissante pendant environ 15 minutes. Elles épaississent un peu mais sont encore bien fermes.
Les égoutter.
**Le fait de les précuire à l'eau permettra aux quenelles de rester bien gonflées et de ne pas retomber en sortant du four.**Entourer chaque quenelle d'une ½ tranche de jambon sans serrer et les disposer dans un  plat à gratin.
Les arroser de crème fraîche (**il faut que le fond du plat soit bien couvert**).
Saupoudrer généreusement de gruyère râpé.
Mettre au four pendant environ 20 minutes. Les quenelles doivent être bien dorées.
Servir aussitôt.