

**Quenelles au jambon et à la tomate**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/04/quenelles-au-jambon-et-a-la-tomate-p1100217-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 grosses** [**quenelles**](https://recettes.de/quenelles) **soufflées**  
**- 4 tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 1 boîte de** [**pulpe de tomate**](https://recettes.de/pulpe-de-tomate) **(400 g)  
-** [**Herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- 100 g de crème fraîche**  
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin légèrement huilé**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Utiliser des quenelles bien froides (voir congelées).  
Les pocher à l’eau frémissante pendant environ 15 minutes. Elles gonflent, épaississent un peu mais sont encore bien fermes. Les égoutter et les laisser refroidir.  
Entourer chaque quenelle dans une tranche de jambon et les disposer dans le plat.  
Éplucher, dégermer et hacher les gousses d'ail.  
Les faire revenir sans colorer dans un filet d'huile. Ajouter la pulpe de tomate.  
Saler, poivrer assaisonner d'herbes de Provence.  
Laisser mijoter une dizaine de minutes.  
Ajouter la crème et laisser mijoter encore pour obtenir une sauce crémeuse.  
Arroser les quenelles avec cette sauce. Parsemer de fromage râpé.  
Enfourner pour vingt minutes à four chaud.  
Servir avec du riz pilaf ou de la semoule de couscous.