 **Quenelles à l'indienne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/05/quenelles-a-lindienne-p1100751-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 grosses** [**quenelles**](https://recettes.de/quenelles)  
**- 100 ml de crème fraîche**  
**- 200 ml de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco) **(1)**  
**- 1 càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry)  
**- feuilles de** [**menthe**](https://recettes.de/menthe) **(1)**  
**- 800 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 70 g de** [**gruyère râpé**](https://recettes.de/gruyere-rape) **- Huile d'olive**

**1 plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre dans un petit saladier, la crème, le lait de coco, le curry, et les feuilles de menthe ciselées.  
Saler et poivrer légèrement.  
Laisser en attente le plus longtemps possible pour que la crème s'imprègne de tous les parfums.  
Éplucher les carottes et les couper en petits bâtonnets.  
Les faire revenir dans un filet d'huile, puis couvrir et laisser étuver pendant 10 à 15 minutes :  
Les carottes doivent être cuites mais encore fermes.  
Les déposer dans le plat à gratin.  
Plonger les quenelles dans une casserole d'eau bouillante et laisser à frémissement pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien gonflées.  
Les égoutter soigneusement et les disposer sur les carottes.  
Napper le plat de la crème épicée.  
Parsemer généreusement de fromage râpé.  
Enfourner pendant 25 minutes.  
Servir chaud.