

**Quenelles en mode carbonara**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/05/quenelles-en-mode-carbonara-p1100555-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**quenelles**](https://recettes.de/quenelles) **soufflées nature**  
**- 2 échalotes**  
**- 100 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons)  
**- 125 g de crème fraîche**  
**- 1 bouquet de** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette)  
**- Huile d'olive**

**1 plat à gratin**  
**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)

 Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Les laisser "[**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" pendant quelques minutes dans une cuillerée d'huile chaude.  
Ajouter les allumettes de bacon et les laisser revenir un instant.  
Débarrasser dans un plat et réserver.  
Couper les quenelles en tranches de 1 cm d'épaisseur environ.  
Rajouter une cuillerée d'huile dans la poêle et faire dorer les rondelles de quenelles sur les deux faces.  
Ranger les rondelles de quenelles dans le plat à gratin.  
Ciseler les brins de ciboulette.  
Remettre le mélange échalotes-bacon dans la poêle, avec la crème.  
Ajouter la ciboulette et amener à ébullition.  
Vérifier l'assaisonnement et verser sur les quenelles.  
Enfourner pour une dizaine de minutes et servir immédiatement.  
J'ai proposé ces quenelles avec une poêlée d'épinards juste assaisonnés d'un filet d'huile d'olive.