**Quenelles à la sauce chorizo**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Le coulis de tomate :** Si comme moi vous voulez préparer le [coulis de tomate](https://recettes.de/coulis-de-tomate), vous pourrez le faire à la casserole comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/) ou encore au [Thermomix](https://recettes.de/thermomix) comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/).

**Les quenelles :
- 4 grosses** [**quenelles**](https://recettes.de/quenelles) **soufflées**
**- 400 g de coulis de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)
**- 90 g de** [**chorizo**](https://recettes.de/chorizo)
**- 100 ml de** [**Marsala**](https://recettes.de/marsala) **ou de** [**Porto**](https://recettes.de/porto) **ou de** [**Madère**](https://recettes.de/madere)
**- 200 ml de** [**crème**](https://recettes.de/cremes)
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à four**
**Préchauffage du four à 180°C 

*J'ai tout préparé dans le bol du Thermomix, mais vous pouvez le faire à la casserole.***Retirer la peau du chorizo.
Le couper en dés puis le hacher.
Ajouter dans le bol le coulis de tomate, la crème et le Marsala.
Programmer **100°- Vit 2 - 10 min**.
ou laisser mijoter dans une casserole pendant 10 minutes.
Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Verser la sauce dans le plat et disposer les quenelles.
Enfourner pour 40 minutes jusqu'à ce que les quenelles soient bien gonflées.
Servir immédiatement.