**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.