 **Quenelles aux champignons**

 **Pour 6 Croquants Gourmands**

**- 6 quenelles "Délices soufflées"
- 150 g de petits champignons de Paris
- 40 g de farine
- 40 g d'huile de tournesol
- 50 g de concentré de tomate
- ¾ de litre d'eau
- 50 g d'olives vertes dénoyautées
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- sel& poivre du moulin**

**1 plat à gratin
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Faire revenir les champignons dans quelques cuillerées d'huile chaude et laisser sur feu vif jusqu'à ce que l'eau de végétation se soit évaporée.
Ajouter le reste d'huile. Verser la farine et remuer comme pour faire un roux.
Incorporer le concentré de tomate et remuer un peu pour bien le mélanger à la farine.
Ajouter l'eau en remuant.
Mettre le thym, le laurier et les olives.
Saler et poivrer (attention à tenir compte des olives qui sont plus ou moins salées).
Porter à frémissement, couvrir et laisser mijoter tout doucement pendant une vingtaine de minutes.
Disposer les quenelles dans un plat à gratin.
Les napper de sauce.
Enfourner pour 40 minutes environ : Les quenelles doivent être bien gonflées.
Servir dès la sortie du four.