



Quenelles lyonnaises
« Mousse de brochet »
Maison Malartre
Produit frais
sous atmosphère 260g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Les quenelles de brochet sont issues de la tradition culinaire lyonnaise. Elles sont réalisées à base de chair de brochet et d'une panade (mélange de pain, de lait et d'œufs), ce qui leur permet de souffler au four. Ce plat typiquement gastronomique est le plus souvent accompagné par une sauce Nantua aux écrevisses. 2 quenelles de 120g</p>	<p>Conditionné sous atmosphère. Conserver au frais entre 0° et 4°C et consommer dans les meilleurs délais.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Œufs entiers, chair de brochet 23%, beurre (LAIT) 21%, semoule de blé dur, eau, blanc d'œufs, lait demi-écrémé, sel et épices.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : POISSON

- Allergènes potentiellement présents : CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, SÉSAME

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Fleuron de la gastronomie lyonnaise, la quenelle de Lyon est un plat traditionnel que l'on mange pour les fêtes. La quenelle de brochet se cuisine au four ou à la poêle et se marie avec notre sauce Nantua et nos bisques. A accompagner d'un riz nature ou au beurre. Fidèle à l'esprit de la cuisine lyonnaise, la quenelle est une spécialité simple et vraie ; un plat savoureux et gastronomique. La **Maison Malartre** en fabrique depuis plus de cinquante ans. Le premier Prix Gault et Millau fut attribué aux Mousses de brochet Malartre en 1981, pour leur goût et leur qualité.

Conseils d'utilisations

Gonflées au four pendant 30 minutes environ à 180°C ou encore dorée à la poêle détaillée en rondelles. Servir en apéritif avec une salade fraîcheur.

Une recette traditionnellement servie avec une sauce Nantua aux écrevisses.

Accord mets & vins : Un Condrieu des Côtes-du-rhône, un Côtes-du-rhône -Villages blanc ou un cru de Bourgogne blanc.

EAN

3372467073338

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastonomie.com