



<http://hirtzbach.free.fr>

## Quenelles de foie (Laverknepfla)

*Pour 6 personnes – préparation : 35 mn – cuisson : 10 mn*

Foie de porc : 500 g  
Poitrine de porc : 250 g  
Chapelure : 250 g  
Oeufs : 3  
Oignon : 1  
Persil, sel, poivre, noix de muscade

Passez au hachoir à viande le foie de porc et la poitrine de porc.

Ensuite, hachez les oignons et le persil. Ajoutez les œufs, la chapelure. Assaisonnez et mélangez. Formez les quenelles avec cette préparation.

Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole.  
En cours d'ébullition, plongez-y les quenelles à l'aide d'une cuillère à soupe.

Dès que vos quenelles remontent à la surface, elles sont cuites.

Retirez-les, égouttez-les et dressez-les dans un plat.

*Les quenelles de foie accompagnent bien notre choucroute alsacienne. Ou tout simplement avec une salade verte pour le dîner.*

**Variante : après cuisson à l'eau bouillante salée, égouttez-les et passez-les à la poêle pour les griller un peu.**