

## **Quenelles de Lyon**

- **Ingrédients:**

- 250 g de farine
- 150 g de beurre
- 4 œufs
- 50 cl de lait
- 200 g de sauce béchamel
- 50 g de fromage râpé

- **Instructions:**

1. **Préparez la pâte : faites chauffer le lait avec le beurre, ajoutez la farine et mélangez.**
2. **Incorporez les œufs un à un.**
3. **Formez des quenelles avec deux cuillères et plongez-les dans l'eau bouillante salée.**
4. **Disposez-les dans un plat, recouvrez de béchamel et de fromage.**
5. **Faites gratiner au four.**