



# BEIGNETS AUX OIGNONS ET AU JAMBON



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

**2 paquet** Tante Fanny frischer Plunderteig

### FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**1** Œuf(s)

**3 cs** Kartoffelstockflocken\_Purée de pomme de terre en flocons

**150 g** Schinken\_Jambon, finement hachées

**150 g** Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

**2 cs** ,

**2 cs** Persil, finement hachées

**200 g** Oignon(s), finement hachées

Huile de tournesol, zum Anbraten

**60 ml** Vin blanc

Sel et poivre

Sucre

Œuf(s), pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle). Préparer la pâte selon les instructions sur l'emballage.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter l'œuf et les flocons de purée de pommes de terre et mélanger.
3. Ajouter le jambon, le fromage, les graines de poivre et le persil et bien mélanger.
4. Faire dorer les oignons dans l'huile, déglacer au vin blanc et laisser bouillir jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Laisser refroidir, mélanger avec la masse de QimiQ et bien assaisonner.
5. Diviser la pâte en 12 carrés et les badigeonner d'œuf.
6. Y répartir la garniture et envelopper chaque carré en triangle.
7. Bien fermer à l'aide d'une fourchette et badigeonner d'œuf. Piquer quelques fois avec une fourchette pour que la vapeur puisse s'échapper.
8. Faire cuire environ 30 minutes au four préchauffé (recouvrir de papier d'aluminium si nécessaire).