



# ROULADES DE CHOU BLANC



## QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Peut être réchauffé sans problème



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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

**30** Weißkrautblätter [Stück à 5 g]

**300 g**

**375 g** Oignon(s), finement hachées

**1500 g** Kalbsbrät

**500 ml** Lait

**150 g** Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée  
Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Blanchir les feuilles de chou blanc à l'eau salée, égoutter et laisser refroidir.
2. Pour la garniture, faire revenir le lard fumé et les oignons et mélanger à la chair à saucisse de veau.
3. Répartir la masse sur les feuilles de chou blanchies et enrouler. Déposer les roulades de chou dans un plat à gratin engraisé.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, ajouter le lait et le fromage, assaisonner et répartir la préparation sur les roulades de chou.
5. Faire cuire les roulades au four préchauffé à 200° C (convection naturelle) pendant environ 40 minutes.