



ROULEAUX D'ASPERGES GRATINÉS



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Préparation simple et rapide



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

700 g , pelée

20 Schinkenscheiben à 15 g

200 g Sbrinz, râpée

Sel et poivre

40 g Chapelure

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Couper les asperges en deux et placer deux moitiés sur chaque tranche de jambon et enrrouler.
3. Disposer les rouleaux d'asperges dans un plat engraissé allant au four.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, ajouter le cheddar en remuant et assaisonner de sel et de poivre.
5. Verser la sauce sur les rouleaux d'asperges. Saupoudrer de chapelure et faire cuire au four préchauffé pendant environ 10 minutes.