



# POMMES DE TERRE AU FOUR FARCIES AU SAUMON FUMÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**10** , de taille moyenne

### POUR LA GARNITURE

<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>260 g</b>	Fromage frais
<b>240 g</b>	Saumon, fumé, in Streifen geschnitten
<b>160 g</b>	Oignon(s) rouge(s) , finement hachées
<b>160 g</b>	Lauch, coupé fin
<b>60 g</b>	Miettes de pain blanc
<b>4</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>20 g</b>	Persil, haché
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
<b>10 g</b>	Ail, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et laisser refroidir.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
3. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et vider au milieu à l'aide d'une cuillère, tout en laissant un peu de chair.
4. Mélanger la chair de pommes de terre prélevée avec la masse de QimiQ et répartir sur les pommes de terre.
5. Faire gratiner les pommes de terre environ 15 minutes au four préchauffé à 190° C.