



TARTELETTES AU SAUMON FUMÉ ET AUX ÉPINARDS



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



INGRÉDIENTS POUR 25 TARTELETTES

600 g Pâte brisée fraîche

POUR LA GARNITURE

125 g QimiQ Base crème

60 g Gervais natur

25 g Sbrinz, râpée

0.5 Citron(s), le jus

TL Sel

10 g Fécule de maïs

5 g Aneth, frais

200 g Épinards en branches, surgelés, aufgetaut

70 g Tomate(s), coupé en dés

150 g Saumon, fumé, in Streifen geschnitten

30 g Câpres, haché

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Abaisser la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine et découper à l'emporte-pièce des cercles de 7 cm de diamètre.
3. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
4. Répartir une cuillerée de la garniture sur les cercles de la pâte brisée et faire cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 minutes.
5. Garnir avec des lamelles de saumon fumé et des câpres et servir.