

## TARTELETTES CROUSTILLANTES AU BROCOLI ET AU CAMEMBERT



## **QimiQ AVANTAGES**

- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- La pâte reste plus longtemps juteuse et souple





## **INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES**

1 paquet Pâte brisée fraîche

I paquet	. rate brisee fraiche
POUR LA FARCE	
125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
50 g	Beurre, fondu
100 g	Topfen / Quark 20 % Fett
2	Jaune(s) d'œuf
1	Œuf(s)
	Sel
	Poivre noir, moulues
	Noix de muscade, moulues
400 g	Brocoli
1	Camembert 70 % Fett, coupé en dés

## **PRÉPARATION**

- 1. Étaler la pâte à une épaisseur de ½ cm, découper des cercles d'un diamètre de 7 cm et les mettre dans les moules à muffins beurrés.
- 2. Pour la farce: Fouetter le QimiQ Classic jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le beurre fondu, le fromage frais, le jaune d'œuf, l'œuf entier et les épices et bien mélanger.
- 3. Y repartir les fleurettes de brocoli et le camembert et verser la sauce au dessus.
- 4. Cuire sur le gril à couvercle fermé à 180°C de chaleur indirecte pendant env. 15 minutes.