



GRESSINS AU BACON AVEC UN DIP À L'AVOCAT



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable à la cuisson
- La pâte reste plus longtemps juteuse et souple



15



INGRÉDIENTS POUR 25 PIÈCES

POUR LES GRESSINS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
0.5 paquet	Levure chimique
pincée	Sucre
180 g	Farine de blé
0.5 TL	Levure chimique
pincée	Sel
	Poivre noir, moulu
2 Msp.	Paprika en poudre, doux
50 g	Beurre, mou
100 g	Lard fumé, coupé en petits dés

POUR LE DIP

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
1	Avocat(s)
100 g	Yogourt nature
0.5	Poivron rouge, coupé en dés
	Sel
	Poivre noir, moulu
1 Msp.	Piment en poudre
1	Limette(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Pour les gressins : Fouetter la QimiQ base crème avec de la levure et une pincée de sucre jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Mélanger la farine avec la levure chimique et les épices et mettre dans un mélangeur.
3. Ajouter le mélange de levure, le beurre fondu et le bacon et laisser pétrir pendant 2-3 minutes à l'aide des crochets à pétrissage.
4. Étaler la pâte à une épaisseur de ½ cm et la couper en tranches de 10 à 2 cm. Enrouler les tranches en brins.
5. Déposer les tranches sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé et faire cuire sur le gril à couvercle fermée et à chaleur indirecte ou dans le four à 180° C pendant environ 10 minutes.
6. Pour le dip: Couper en deux l'avocat, dénoyauter et enlever la pulpe à l'aide d'une cuillère à soupe. Écraser la pulpe avec une fourchette.
7. Fouetter le QimiQ base crème non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter l'avocat et le reste des ingrédients et assaisonner.