



# TARTELETTES AUX VERMICELLES CLASSIQUES



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**40 g** Sucre

**1** Gousse(s) de vanille, pulpe

**1 TL** Rhum

**250** Crème fouettée 36 % graisse

**4** Mürbteig-Schälchen\_Couppelles en pâte Brisée

**250 g** Kastanienreis / Maronipüree

## PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le sucre, la pulpe de vanille et le rhum, puis bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
2. Dresser la crème dans les fonds de tartelettes. Presser la purée de sorte à former des vermicelles et les répartir sur la crème. Bien laisser refroidir.