TARTELETTES GARNIES DE MOUSSE D’ASPERGES ET DE SAUMON FUMÉ

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Bonne stabilité
- Préparation simple et rapide

20

INGRÉDIENTS POUR 6 PIÈCES

200 g	Scheibe(n) Pumpernickelbrot
200 g	Saumon, fumé
	Cresson, zum Garnieren

POUR LA MOUSSE D’ASPERGES

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
300 g	, coupé fin
175 g	Fromage frais
1	Citron(s), le jus
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Pour la mousse d’asperges: bien réduire en purée le QimiQ Classic non réfrigéré avec le reste des ingrédients à l’aide d’un mixeur-plongeur. Saler et poivrer.
2. Découper des ronds dans le pain noir (de type pumpernickel) à l’aide des anneaux à mouler et les laisser dans ceux-ci. Répartir la mousse d’asperges dans les anneaux, sur le pain, et réfrigérer le tout au moins 4 heures.
3. Décorer les petites tourtes de cresson et les servir accompagnées de saumon fumé.