



LA BONNE VIE BUCHE DE CHÈVRE IM BIERTEIG MIT AIOLI



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE AIOLI

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
180 ml	Olivenöl Extra Vergine_Huile d'olive extra vergine
2	Jaune(s) d'œuf
50 g	Gousse(s) d'ail,
100 g	Schalotte(n), coupé fin
5 g	
20 g	Moutarde de Dijon
20 g	Ciboulette, finement hachées
	Sel et poivre

FÜR DEN BIERTEIG

170 g	Farine
4 g	Levure chimique
3	Œuf(s)
150 ml	Bier
1 g	Knoblauchpulver
	Poivre noir, fraîchement moulu
10 tranches	La Bonne Vie Buche de Chèvre, ca. 3 cm dick

PRÉPARATION

1. Für die Aioli: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren und die restlichen Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für den Backteig: Alle Zutaten zusammen gut vermischen. La Bonne Vie Buche de Chèvre in Mehl wälzen, durch den Backteig ziehen und in heißem Öl herausbacken.
3. Gebackenen La Bonne Vie Buche de Chèvre mit Aioli servieren.