



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 12 PIÈCES

400 g Scheibe(n) Pumpernickelbrot

400 g Saumon, fumé

Cresson, zum Garnieren

POUR LA MOUSSE D'ASPERGES

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

600 g , coupé fin

350 g Fromage frais

2 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.