



# SCHWARZBROTPLÄTZCHEN (CONVOOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Gelingsicher



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**230 g** Pain noir

**20 g** Oignon(s), finement hachées

**60 ml** Huile d'olive

**400 g** Pomme(s) de terre farineuses

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

**74 g** Jaune(s) d'œuf

**3 g** Persil, haché

Sel

Poivre

Noix de muscade

## PRÉPARATION

1. Convootherm auf 100° C Dampf vorheizen.
2. Schwarzbrot in 1/2 cm große Würfeln schneiden und mit den Zwiebeln in Olivenöl anrösten. Kurz abkühlen.
3. Kartoffeln kochen, schälen und zerstampfen. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Kartoffelmasse zu Rollen formen, zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen und gut verschließen.
5. Im vorgheizten Convootherm garen, bis eine Kerntemperatur von 80° C erreicht ist.