KARTOFFEL-WALDPILZ-TERRINE

QimiQ AVANTAGES

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

INGRÉDIENTS POUR 14 PORTIONEN À 70 G

650 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Pilze,
100 g	Beurre
150 g	Pommes de terre, gekocht, geschält, passiert
5 g	Ciboulette, coupé fin
5 g	Persil, coupé fin
10 g	Sel
2 g	Poivre, moulues
1 g	Noix de muscade, moulues

PRÉPARATION

1. Pilze in Butter anbraten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kartoffeln untermischen und die Masse glatt rühren.
3. Restliche Zutaten untermengen und in Formen abfüllen.
4. Mindestens 6 Stunden kühlen.