



FRÜHLINGSTARTELETTES MIT ARTISCHOCKENMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz



25



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

FÜR DAS ARTISCHOCKENMOUSSE

200 g , réfrigéré

100 g Oignon(s), finement hachées

Beurre

Sucre

300 g Artischocken_ Artichauts, coupé en dés

40 ml Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

50 ml Bouillon de légumes

12 HUG Snack-Tartelettes Ø 9 cm Stück à 26 g_Tartelettes Ø 9 cm [à 26 g]

FÜR DAS RUCOLAPESTO

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

120 g Roquette

100 ml Huile d'olive

40 g Pinienkerne, grillé

Zitronenschale, finement râpé

FÜR DEN SALAT

200 g Artischockenherzen, coupé en dés

400 g Tomates cerises

400 g Asperges, cuit

100 g Roquette

12 kleine Œuf(s), dur(s)

Vinaigre balsamique, blanc

PRÉPARATION

1. Für das Mousse: Zwiebeln leicht karamellisieren. Artischocken dazugeben und mit Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Artischocken fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Gemüsesuppe dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Artischockenpüree beimengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In HUG Snack-Tartelettes füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Für das Pesto: Rucola kurz blanchieren und sofort in kaltes Wasser geben. Rucola mit den anderen Zutaten aufmischen.
6. Den Salat mit etwas Essig und Pesto marinieren und mit den Tartelettes anrichten.