



# 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 aufmixen.
6. Den Salat mit etwas Essig und Pesto marinieren und mit den Tartelettes anrichten.