



STRUDEL AUX TOMATES, ROQUETTE ET PARMESAN AVEC DIP AU BALSAMIQUE



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Peut être réchauffé sans problème



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Séré maigre

100 g Sbrinz, râpée

1 Œuf(s)

3 cs Kartoffelstockflocken_Purée de pomme de terre en flocons

40 g Pinienkerne, finement hachées

200 g Tomate(s), épépinée

100 g Roquette, grob geschnitten

3 Gousse(s) d'ail, finement hachées

2 cs Vinaigre

Sel et poivre

Noix de muscade

Sucre

1 paquet Tante Fanny frischer Filoteig

50 ml Huile d'olive

POUR LE DIP AU BALSAMIQUE (OPTIONAL)

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Ketchup

125 g Demi-crème acidulée

30 ml Vinaigre balsamique

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure) et préparer la pâte conformément aux instructions de l'emballage.
2. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Y ajouter le séré maigre, le parmesan, l'œuf, les flocons de pommes de terre et les pignons, puis bien mélanger.
3. Mélanger les tomates, la roquette et l'ail et relever à l'aide de vinaigre et d'épices.
4. Badigeonner une feuille de pâte filo d'huile, poser une deuxième feuille par-dessus, badigeonner à nouveau d'huile et ajouter une troisième feuille.
5. Répartir un tiers de la garniture sur la pâte, replier et bien fermer. Préparer encore 2 strudels de la même manière. (Avec de la pâte à strudel, utiliser 2 x 2 feuilles de pâte et préparer 2 strudels). Poser les strudels avec la couture vers le bas sur une plaque graissée et les badigeonner d'huile. Important: piquer la pâte à plusieurs reprises à l'aide d'une fourchette pour que la vapeur puisse s'échapper.
6. Cuire environ 30 minutes dans le four préchauffé (si nécessaire, couvrir d'une feuille protectrice).
7. Pour le dip au balsamique: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Mélanger les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.