



PALETS À LA POIRE ET AU FROMAGE BLEU



QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA PÂTE

75 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

75 g Beurre, mou

Sel

125 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

125 g Farine, sans levure

POUR LA GARNITURE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Fromage bleu, écrasé

80 g Poire(s), pelée

Sel et poivre

Thym, séché

POUR LA DÉCORATION

Poire(s), coupé en lamelles

Fines herbes

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Pour la pâte, pétrir rapidement tous les ingrédients.
3. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.
4. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage et les poires. Assaisonner avec du sel, du poivre et du thym.
5. Étaler la pâte sur une surface de travail farinée sur 3 mm d'épaisseur et faire des cercles de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Répartir la garniture dessus en laissant un bord de 1 cm tout autour.
6. Faire cuire les palets dans le four préchauffé pendant environ 12 minutes.
7. Garnir avec les tranches de poire et les herbes.