



# BEIGNETS À BASE DE POMMES DE TERRE FARCIS AUX LÉGUMES-RACINES ET DIP AUX FINES HERBES

## QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses et de cholestérol



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LA PÂTE

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème
<b>300 g</b>	Pomme(s) de terre farineuses, cuit
<b>50 ml</b>	Lait
<b>50 g</b>	Beurre
<b>24 g</b>	Levure de boulanger fraîche
<b>300 g</b>	Farine, griffig
<b>1</b>	Jaune(s) d'œuf

### POUR LA GARNITURE

<b>75 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>1</b>	Oignon(s)
<b>80 g</b>	Fromage, râpé
<b>1 cs</b>	Huile végétale
	Sel et poivre
	Fines herbes, finement hachées
<b>1</b>	Jaune(s) d'œuf

### POUR LE DIP

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>200 g</b>	Yogourt nature
	Sel et poivre
<b>10 g</b>	Fines herbes, finement hachées
	Ail, pressé

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Pour la pâte, réduire les pommes de terre en purée. Faire fondre le lait, le beurre et le QimiQ Classic. Faire dissoudre la levure de boulanger dans la masse tiède. Mettre les pommes de terre, le mélange de QimiQ, la farine et le jaune d'œuf dans un saladier et pétrir rapidement à la main afin d'obtenir une pâte.
3. Laisser lever la pâte 20 minutes à un endroit chaud et bien pétrir la pâte un court instant. Laisser lever encore une fois 20 minutes.
4. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les légumes-racines crus, mélanger et assaisonner.
5. Abaisser la pâte sur la surface de travail sur une épaisseur d' ½ à 1 cm et découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce (6 cm Ø). Répartir sur chaque cercle une cuillerée à café de la garniture, fermer et bien appuyer.
6. Déposer les beignets l'un près de l'autre avec la surface lisse vers le haut dans un plat à gratin engraisé et laisser lever encore une fois 15 minutes. Badigeonner de beurre.
7. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 30 minutes.
8. Pour le dip aux fines herbes, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients, mélanger et servir avec les beignets à base de pommes de terre.