



PETITS GÂTEAUX AUX ASPERGES ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Tranche(s) de pain noir

250 g Asperges vertes, pelée

POUR LA MOUSSE

375 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Fromage de chèvre, écrasé

20 ml Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

1 Ail, finement hachées

125 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Découper 4 disques de pain noir à l'aide d'un cercle à gâteau (8 cm Ø). Faire blanchir les asperges et les refroidir.
2. Pour la mousse, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage de chèvre, le vinaigre et les épices et mélanger. Incorporer la crème fouettée.
3. Déposer les tranches de pain dans les cercles à gâteau. Y répartir un peu de mousse, y déposer des asperges et répéter le processus. Terminer avec la mousse.
4. Recouvrir de film alimentaire et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
5. Démouler les petits gâteaux à l'aide d'un couteau pointu.