



PETITS GÂTEAUX DE PÂTE FEUILLETÉE AUX TOMATES ET À L'AIL DES OURS



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 paquet Pâte feuilletée

POUR LA COUCHE D'AIL DES OURS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

40 g Ail des ours

20 g Pignons, grillé

20 g Parmesan, râpée

40 ml Huile d'olive

125 g Ricotta, 45 % de matière grasse

Sel et poivre

POUR LA COUCHE DE TOMATES

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Tomate(s), évidé

20 ml Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Cuire la pâte feuilletée selon les instructions sur |
2. Pour la couche d'ail des ours, mixer l'ail des ours, les pignons, le parmesan et l'huile afin d'obtenir un pesto. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Y ajouter 80 g de pesto et la ricotta, mélanger et assaisonner.
3. Pour la couche de tomates, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
4. Remplir les cercles à gâteau de pâte feuilletée, de la masse d'ail des ours et de la masse de tomates en couches superposées. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
5. Démouler les petits gâteaux à l'aide d'un couteau pointu et servir avec le restant du pesto.