



# PETITS GÂTEAUX AUX ASPERGES ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**10** Tranche(s) de pain noir

**600 g** Asperges vertes, pelée

## POUR LA MOUSSE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Fromage de chèvre, écrasé

**40 ml** Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

Origan, finement hachées

Thym, finement hachées

Ail, finement hachées

**250 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.