



THUNFISCHTARTARE MIT ERBSENMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PETITS MOULES Ø 6,3 CM

FÜR DAS TARTARE

- 100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 200 g** Thon, frais, coupé fin
- 20 g** Oignon(s) de printemps, coupé fin
- 1** Limette(s), jus et zeste finement râpé
- 15 g** Graines de sésame blanc, grillé
- Sel et poivre

FÜR DAS ERBSENMOUSSE

- 150 g** QimiQ Base crème
- 100 g** Petits pois
- Sel et poivre
- Sucre
- 125 ml** Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Für das Thunfischtartare ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und die restlichen Zutaten beimengen.
2. Für das Erbsenmousse QimiQ Classic, Erbsen und Gewürze mit einem Stabmixer aufmixen und die geschlagene Sahne unterheben.
3. Thunfischtartare und Erbsenmousse, schichtweise in die 6,3 cm Formringe füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).