



BEIGNETS AUX OIGNONS ET AU JAMBON



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

2 paquet Pâte feuilletée fraîche

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Œuf(s)

3 cs Purée de pomme de terre en flocons

150 g Jambon, finement hachées

150 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

2 cs Graines de poivre rouge, concassées

2 cs Persil, finement hachées

200 g Oignon(s), finement hachées

Huile de tournesol, pour cuisson

60 ml Vin blanc

Sel et poivre

Sucre

Œuf(s), pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle). Préparer la pâte selon les instructions sur l'emballage.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter l'œuf et les flocons de purée de pommes de terre et mélanger.
3. Ajouter le jambon, le fromage, les graines de poivre et le persil et bien mélanger.
4. Faire dorer les oignons dans l'huile, déglacer au vin blanc et laisser bouillir jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Laisser refroidir, mélanger avec la masse de QimiQ et bien assaisonner.
5. Diviser la pâte en 12 carrés et les badigeonner d'œuf.
6. Y répartir la garniture et envelopper chaque carré en triangle.
7. Bien fermer à l'aide d'une fourchette et badigeonner d'œuf. Piquer quelques fois avec une fourchette pour que la vapeur puisse s'échapper.
8. Faire cuire environ 30 minutes au four préchauffé (recouvrir de papier d'aluminium si nécessaire).