



POT-AU-FEU AVEC UNE CROÛTE AU RAIFORT ET ÉPINARDS À LA CRÈME



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

800 g Sorte de pot-au-feu

POUR LES ÉPINARDS À LA CRÈME

80 g Oignon(s), finement hachées

20 g Beurre

Farine

200 g QimiQ Base crème

200 g Épinards en branches, haché

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

Ail, finement hachées

POUR LA CROÛTE

100 g Beurre, mou

1 Jaune(s) d'œuf

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

30 g Raifort, râpée

20 g Chapelure

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préparer le « pot-au-feu » et couper la viande en tranches.
2. Préchauffer le four à 200° C (convection naturelle).
3. Pour les épinards à la crème, faire dorer les oignons dans le beurre, les saupoudrer de farine, ajouter le QimiQ Classic et les épinards et assaisonner.
4. Pour la croûte, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
5. Battre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux, ajouter le jaune d'œuf et mélanger. Ajouter le QimiQ Classic petit à petit au mélange. Ajouter le raifort, la chapelure, le sel et le poivre et mélanger.
6. Répartir la masse pour la croûte sur les tranches de viande et faire gratiner au four préchauffé.
7. Dresser les épinards à la crème à l'aide d'un cercle à gâteau et servir avec le pot-au-feu.