



ESCALOPES DE VEAU FARCIES AUX CHAMPIGNONS



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Préparation simple et rapide
- Production anticipée possible
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

150 g Champignon(s), coupé fin

0.5 Oignon(s), finement hachées

Huile végétale, pour cuisson

Sel et poivre

Noix de muscade

3 Tranche(s) de pain de mie, grillé

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 cs Persil, finement hachées

6 Escalope(s) de veau à 150 g

PRÉPARATION

1. Faire revenir les champignons avec les oignons dans l'huile et assaisonner avec les épices.
2. Laisser égoutter dans une passoire et laisser refroidir.
3. Enlever la croûte des tranches de pain et couper en petits dés.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les dés de pain et le persil.
5. Ajouter les champignons égouttés et rectifier l'assaisonnement.
6. Remplir les escalopes de veau avec la garniture et mettre au frais pendant une heure.
7. Faire griller à chaleur moyenne.