



CHAUSSONS AUX OIGNONS



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

540 g Pâte feuilletée, = 2 paquets

POUR LA GARNITURE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Oignon(s), coupés en petits dés

20 g Beurre

1 Œuf(s)

75 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

2 cs Persil, finement hachées

Sel et poivre

1 Œuf(s), pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 220 ° C (convection naturelle). Préparer la pâte feuilletée selon les instructions sur l'emballage.
2. Faire dorer les oignons dans le beurre et laisser refroidir.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les oignons, l'œuf, le fromage, le persil, le sel et le poivre et mélanger.
4. Découper dans la pâte feuilletée des cercles à l'aide d'un emporte-pièce (Ø 8 cm).
5. Y répartir à chaque fois une cuillerée à café de la garniture. Badigeonner le bord de la pâte d'œuf et les envelopper de telle façon qu'il se forme des chaussons en demi-lune.
6. Badigeonner les chaussons d'œuf et faire dorer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé au four préchauffé pendant environ 15 minutes.