



KÜRBIS-CREMESCHNITTEN MIT HERBSTLICHEM SALAT

QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation
- Saveur légère avec moins de matières grasses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

270 g Pâte feuilletée au beurre, 1 paquet

1 Œuf(s)

3 cs Graines de poivre mélangés

FÜR DIE FÜLLUNG

300 g Potimarron, coupé en dés

Beurre, pour cuisson

1 cs Féculé, par ex. Maïzena

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 cs Miel

Noix de muscade, moulues

Sel et poivre

100 g Crème entière, fouetté

FÜR DEN SALAT

Chicorée frisée

Rampon

Radicchio

Poire(s), coupé en dés

Courge, coupé en dés

Noix

FÜR DAS DRESSING

100 g QimiQ Base crème

50 ml Huile de pépins de courge

50 ml Eau

30 ml Vinaigre de vin rouge

Sel et poivre

Sucre, selon le goût

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Mit Ei bestreichen und mit bunter Pfeffermischung leicht bestreuen.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen, mit einem Blech beschweren, auskühlen lassen und der Länge nach in drei gleiche Teile schneiden.
4. Für die Füllung Kürbis in Butter anschwitzen, Stärke zugeben, weichkochen und pürieren. Gut abkühlen lassen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kürbispüree einrühren, mit Honig und Gewürzen abschmecken. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Ein Stück Blätterteig mit Creme bedecken, darauf das zweite Blatt legen und darauf wieder Creme streichen. Mit dem dritten Blatt abschließen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Für das Dressing QimiQ Classic mit Öl, Wasser, Essig und Gewürzen aufmischen. Mit dem Salat anrichten.