



STRUDELTEIG-CANNELLONI MIT HÜHNERBRUST, PILZEN UND SÜSS-SAUREM RAGOUT

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson et à la congélation
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

120 g Pâte filo fraîche [pour un strudel], 1 paquet

FÜR DIE CANNELLONI-FÜLLUNG

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Filet de blanc de poulet, haché

150 ml Crème entière

400 g Champignon(s), coupé

25 g Pistaches, haché

100 g Poivron rouge, coupé en dés

2 cs Chapelure

1 cs Fines herbes, haché

Sel et poivre

Piment

FÜR DAS RAGOUT

500 g Mirabelle, épépinée

50 g Sucre gélifiant

50 ml Vin blanc

2 cs Vinaigre de vin blanc

Sel et poivre

Clous de girofle

Écorce de cannelle

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit Hühnerfleisch und Sahne gut vermischen. Pilze, Pistazien, Paprika, Semmelbrösel, Kräuter und Gewürze einarbeiten.
4. Ein Strudelteig dünn mit Olivenöl bestreichen. Ein Viertel der Masse auf das Strudelteigblatt der Länge nach aufspritzen und zusammenrollen. So mit den anderen 3 Blättern verfahren.
5. In ca. 5 cm breite Stücke schneiden, mit Olivenöl außen bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
6. Für das Ragout die Mirabellen mit den restlichen Gewürzen aufkochen und danach abkühlen lassen.