



PRALINES DE POMMES DE TERRE ÉPICÉES



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

8 Tranche(s) de pain pumpernickel

500 g Pomme(s) de terre farineuses,

500 g Demi-crème acidulée

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

Cumin, moulu

Ciboulette, finement hachées

Huile de truffe

20 ml Vinaigre balsamique, blanc

PRÉPARATION

1. Disposer les tranches de pain pumpernickel dans un plat rectangulaire.
2. Réduire les pommes de terre en purée. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger. Répartir la masse sur le pain.
3. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit). Couper en petits carrés, garnir avec des chips de lard et servir.