



# PALETS À LA POIRE ET AU FROMAGE BLEU



## QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

### POUR LA PÂTE

<b>150 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>150 g</b>	Beurre, mou
	Sel
<b>250 g</b>	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
<b>250 g</b>	Farine, sans levure

### POUR LA GARNITURE

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>250 g</b>	Fromage bleu, écrasé
<b>160 g</b>	Poire(s), pelée
	Sel et poivre
	Thym, séché

### POUR LA DÉCORATION

	Poire(s), coupé en lamelles
	Fines herbes

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Pour la pâte, pétrir rapidement tous les ingrédients.
3. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.
4. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage et les poires. Assaisonner avec du sel, du poivre et du thym.
5. Étaler la pâte sur une surface de travail farinée sur 3 mm d'épaisseur et faire des cercles de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Répartir la garniture dessus en laissant un bord de 1 cm tout autour.
6. Faire cuire les palets dans le four préchauffé pendant environ 12 minutes.
7. Garnir avec les tranches de poire et les herbes.