



STRUDEL FAÇON ASIATIQUE



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Œuf(s)

3 cs Fécule de maïs

3 Tranche(s) de pain de mie, grillé

200 g Filet de blanc de poulet, finement hachées

150 g Champignons, coupé fin

150 g Pousses de bambou, en conserve et bien égouttées

1 Poivron rouge, coupé en julienne

2 Oignon(s) de printemps, coupé fin

5 g Gingembre frais, coupé en julienne

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Huile d'olive

20 ml Sauce de soja

30 ml Sauce chili, douce

Sel et poivre

1 paquet Pâte feuilletée

1 Œuf(s), pour badigeonner

Sésame, pour parsemer

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter l'œuf, la fécule de maïs, les dés de pain de mie et le haché de poulet et mélanger.
3. Faire revenir dans l'huile les champignons, les pousses de bambou, le poivron, les oignons de printemps, le gingembre et l'ail. Ajouter la sauce de soja et la sauce chili et assaisonner de sel et de poivre. Laisser refroidir et mélanger à la masse de QimiQ.
4. Préparer la pâte feuilletée selon les indications sur l'emballage et disposer dans une forme rectangulaire (env. 30 cm de longueur).
5. Répartir la farce sur la pâte, fermer et badigeonner d'œuf. Important : Piquer plusieurs fois avec une fourchette pour que la vapeur puisse s'échapper.
6. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 50 minutes (si nécessaire, couvrir de papier d'aluminium entre-temps).
7. Avant de servir, démouler et parsemer de graines de sésame.