



TOUR DE GALETTES DE POMMES DE TERRE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la coloration



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

POUR LES GALETTES

- 8** Grandes pommes de terre à 200 g
- Sel et poivre
- Huile de tournesol, pour cuisson

POUR LA GARNITURE

- 250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 500 g** Séré maigre
- 2 cs** Persil, finement hachées
- 2 cs** Basilic, finement hachées
- 2 cs** Ciboulette, finement hachées
- 2 cs** Feuilles de sauge, finement hachées
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 80° C (convection naturelle).
2. Pour les galettes, éplucher les pommes de terre, les râper grossièrement et les laisser égoutter sur un essuie-tout. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Former des galettes à partir de la masse de pommes de terre et les faire dorer dans l'huile. Les maintenir au chaud au four préchauffé.
4. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage blanc, les fines herbes, le sel et le poivre et mélanger.
5. Répartir à chaque fois une cuillerée à café de la crème sur la moitié des galettes de pommes de terre et recouvrir avec le restant des galettes.