ROULADES DE CHOU BLANC

QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Peut être réchauffé sans problème

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

12	Feuilles de chou blanc [à 5 g]

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
120 g	Lard fumé
1	Oignon(s), finement hachées
600 g	Chair à saucisse de veau
200 ml	Lait
60 g	Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C (convection naturelle).
2. Blanchir les feuilles de chou blanc à l’eau salée, égoutter et laisser refroidir.
3. Pour la garniture, faire revenir le lard fumé et les oignons et mélanger à la chair à saucisse de veau.
4. Répartir la masse sur les feuilles de chou blanchies et enrouler. Déposer les roulades de chou dans un plat à gratin engraissé.
5. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu’à l’obtention d’une masse lisse, ajouter le lait et le fromage, assaisonner et répartir la préparation sur les roulades de chou.
6. Faire cuire les roulades au four préchauffé pendant environ 40 minutes.