



STRUDEL AUX LÉGUMES À LA PÂTE FEUILLETÉE



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Saveur légère avec moins de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

540 g Pâte feuilletée, = 2 paquets
1 Œuf(s), pour badigeonner

POUR LE REMPLISSAGE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
1 Oignon(s), finement hachées
2 cs Beurre
500 g Mix de légumes de la saison
250 g Pommes de terre, cuit
1 cs Fines herbes, finement hachées
Sel
Poivre blanc
Noix de muscade, finement râpé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 210 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Sortir la pâte de l'emballage et la dérouler.
3. Faire suer les oignons dans le beurre, ajouter le mélange de légumes, étuver et laisser refroidir.
4. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les pommes de terre et les fines herbes, assaisonner et incorporer les légumes.
5. Répartir la moitié de la farce sur une plaque de pâte.
6. Badigeonner les bords de la pâte d'œuf et fermer le strudel en veillant à ce que les bords se chevauchent sur environ un centimètre, afin que la soudure soit solide. Badigeonner à nouveau d'œuf.