



SPARGELTARTE

QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Stable à la cuisson et à la congélation
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

Conseils

Servieren Sie die Spargeltarte zu frischen Blattsalaten und nach Geschmack mit Schinken bzw. Prosciutto

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À TARTE CARRÉ

270 g	Pâte feuilletée
1000 g	Asperges
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
3	Œuf(s)
	Persil, haché
	Estragon, haché
	Noix de muscade, râpée
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Backofen auf 210°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Spargel schälen, holzige Enden entfernen. Spargel in kochendem, leicht gesalzenen und mit ½ TL Zucker versehenen Wasser zugedeckt ca. 5 Min. vorgaren, gut abtropfen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier und Kräuter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Teig in die gefettete Tarteform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
6. Spargel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit der QimiQ Masse übergießen.
7. Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen.