



PETITS GÂTEAUX DE COURGETTE À LA SAUCE AUX POIVRONS



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

2 petite(s) Courgette(s), coupés en petits dés

40 g Beurre

300 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Séré maigre

300 g Semoule de blé, fin

4 Jaune(s) d'œuf

Sel et poivre

Noix de muscade

Huile de tournesol, pour cuisson

POUR LA SAUCE

1 Oignon(s), coupé en petits dés

2 cs Beurre

200 ml Bouillon de légumes

2 cc Paprika en poudre, doux

Sel et poivre

4 Poivron(s), coupés en petits dés

1 cc Fécule de maïs

2 cs Eau

300 g QimiQ Base crème, réfrigéré

PRÉPARATION

1. Faire revenir un court instant les dés de courgette dans le beurre et laisser refroidir.
2. Pour la pâte, fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le séré, la semoule, les jaunes d'œufs et les épices et bien mélanger.
3. Incorporer les dés de courgette à la pâte, assaisonner et laisser reposer toute la nuit.
4. Former des petits gâteaux à partir de cette pâte et les faire dorer des deux côtés dans l'huile.
5. Pour la sauce, faire revenir les oignons dans le beurre.
6. Ajouter le bouillon de légumes, la poudre de paprika et les épices et porter le tout à ébullition. Ajouter les dés de poivrons et lier avec la fécule de maïs mélangée avec un peu d'eau. Porter à ébullition un court instant, affiner avec le QimiQ Classic Nature réfrigéré et assaisonner.