



TARTARE DE SAUMON EN PÂTE FEUILLETÉE AVEC THERMOMIX



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 petite(s) Échalote(s)

2 cc Jus d'un citron

Sel et poivre

Aneth

200 g Saumon, fumé, haché

540 g Pâte feuilletée, 1 paquet

2 Œuf(s), pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Mettre les échalotes dans le bol du mixeur, les hacher 5 sec./vitesse 6.
2. Ajouter le QimiQ Classic non refroidi, le jus de citron, le sel, le poivre et l'aneth et mélanger avec l'accessoire pour battre pendant 1 minute/marche à gauche/ vitesse 3 jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Ajoutez le saumon et travaillez en tartare pendant 4 secondes / rotation à gauche / vitesse 5.
4. Pour les petits paniers en pâte feuilletée : Dérouler la pâte feuilletée et découper 3 cercles à l'aide d'un emporte-pièce à biscuits rond. Un cercle est utilisé comme fond, dans deux cercles, découper le centre avec un emporte-pièce à biscuits plus petit pour former les anneaux. Placer 2 anneaux sur chaque fond et badigeonner d'œuf.
5. Dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur de voûte et de sole), faire dorer pendant 5 à 10 minutes environ. Laisser refroidir.
6. Remplir les petits paniers de pâte feuilletée avec le tartare de saumon et servir garni d'herbes fraîches.