



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 10 PORTIONS

625 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

30 Feuilles de chou blanc [à 5 g]

300 g Lard fumé

375 g Oignon(s), finement hachées

1500 g Chair à saucisse de veau

500 ml Lait

150 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Blanchir les feuilles de chou blanc à l'eau salée, égoutter et laisser refroidir.
2. Pour la garniture, faire revenir le lard fumé et les oignons et mélanger à la chair à saucisse de veau.
3. Répartir la masse sur les feuilles de chou blanchies et enrouler. Déposer les roulades de chou dans un plat à gratin engraisé.
4. 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.
5. Faire cuire les roulades au four préchauffé à 200° C (convection naturelle) pendant environ 40 minutes.