



# CHAUSSONS AUX POMMES DE TERRE ET AU LARD ET DIP À LA CRÈME ACIDULÉE



## QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Préparation simple et rapide
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

### POUR LES CHAUSSONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Lard maigre fumé, coupé fin

**1** Œuf(s)

**150 g** Pommes de terre,

**1 cs** Ail, finement hachées

**2 cs** Persil, finement hachées

**200 g** Farine, griffig

**1 paquet** Levure chimique

Sel et poivre

**10 tranches** Fromage Emmental, 45 % de matières grasses

Huile végétale, pour frire

### POUR LE DIP

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Demi-crème acidulée

**2 cs** Fines herbes, finement hachées

**1 cs** Moutarde de Dijon

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Répartir le lard sur une plaque de four et faire griller au four jusqu'à ce que le lard soit croustillant.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Y mélanger l'œuf. Ajouter le lard, les pommes de terre, l'ail et le persil et mélanger.
3. Mélanger la farine avec la levure, l'ajouter au mélange de QimiQ et pétrir la pâte soigneusement pour obtenir une pâte lisse.
4. Assaisonner de sel et de poivre et laisser lever la pâte à un endroit chaud pendant 1 heure.
5. Former avec la pâte un rouleau et le couper en 10 rondelles. Aplatir avec les doigts saupoudrés de farine, plier les tranches de fromage, les étaler sur les rondelles de pâte et former des chaussons.
6. Bien fermer la pâte à l'aide d'une cuillère et laisser reposer pendant 20 minutes.
7. Faire dorer dans l'huile à feu moyen.
8. Pour le dip, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.