



POMMES DE TERRE AU FOUR FARCIES AU SAUMON FUMÉ



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 Pommes de terre fermes à la cuisson, de taille moyenne

POUR LA GARNITURE

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

260 g Fromage frais

240 g Saumon, fumé, coupé en lamelles

160 g Oignon(s) rouge(s) , finement hachées

160 g Poireau, coupé fin

60 g Miettes de pain blanc

4 Jaune(s) d'œuf

20 g Persil, haché

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

10 g Ail, finement hachées

PRÉPARATION

1. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et laisser refroidir.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
3. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et vider au milieu à l'aide d'une cuillère, tout en laissant un peu de chair.
4. Mélanger la chair de pommes de terre prélevée avec la masse de QimiQ et répartir sur les pommes de terre.
5. Faire gratiner les pommes de terre environ 15 minutes au four préchauffé à 190° C.