



STRUDEL AUX LENTILLES ET DIP À L'AIL



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

120 g Pâte filo fraîche [pour un strudel], 1 paquet
Beurre, fondu

POUR LA GARNITURE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

250 g Légumes-racines, coupé en dés

250 g Lentilles, en conserve et égouttées

200 ml Bouillon de légumes

Feuille de laurier

Sel et poivre

1 Œuf(s)

2 cs Purée de pomme de terre en poudre

POUR LE DIP À L'AIL

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

Ail, finement hachées

2 cs Fines herbes, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Préparer la pâte filo selon les indications sur l'emballage.
3. Pour la garniture, faire revenir les oignons dans le beurre. Ajouter les légumes et les lentilles et faire revenir un court instant. Mouiller avec le bouillon de légumes, ajouter la feuille de laurier, assaisonner, bien faire cuire et laisser refroidir. Retirer la feuille de laurier.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter l'œuf, la purée de pommes de terre en poudre et la masse de lentilles refroidie, bien mélanger et assaisonner.
5. Déposer une feuille de la pâte filo sur un torchon, le badigeonner de beurre fondu. Déposer un peu de travers une deuxième feuille de filo.
6. Y répartir la moitié de la garniture et enrouler le strudel. Disposer le strudel avec l'ouverture vers le bas sur une plaque de four chemisée de papier sulfurisé.
7. Répéter le processus avec les deux feuilles de filo restantes.
8. Badigeonner de beurre et faire cuire au four préchauffé pendant 35 minutes.
9. Pour le dip à l'ail, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le yogourt, l'ail et les herbes, mélanger et assaisonner de sel et de poivre.