



# TARTELETTES CROUSTILLANTES AU BROCOLI ET AU CAMEMBERT



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- La pâte reste plus longtemps juteuse et souple



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

**1 paquet** Pâte brisée fraîche

### POUR LA FARCE

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

**50 g** Beurre, fondu

**100 g** Fromage blanc, 20 % de matières grasses

**2** Jaune(s) d'œuf

**1** Œuf(s)

Sel

Poivre noir, moulues

Noix de muscade, moulues

**400 g** Brocoli

**1** Camembert, 70 % de matières grasses, coupé en dés

## PRÉPARATION

1. Étaler la pâte à une épaisseur de ½ cm, découper des cercles d'un diamètre de 7 cm et les mettre dans les moules à muffins beurrés.
2. Pour la farce: Fouetter le QimiQ Classic jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le beurre fondu, le fromage frais, le jaune d'œuf, l'œuf entier et les épices et bien mélanger.
3. Y répartir les fleurettes de brocoli et le camembert et verser la sauce au dessus.
4. Cuire sur le gril à couvercle fermé à 180°C de chaleur indirecte pendant env. 15 minutes.