



# TARTELETTES DE VIANDES ÉPICÉES



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

### POUR LA PÂTE BRISÉE

**200 g** Farine

**100 g** Beurre

**1** Œuf(s)

**25 ml** Eau, froide

**1 pincée** Sel

### POUR LA GARNITURE

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

**500 g** Viande hachée de bœuf

**2** Œuf(s)

**1** Oignon(s), coupé en petits dés

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**1** Poivron rouge, coupé en petits dés

**2 cs** Fines herbes, haché

Sel

Poivre noir, fraîchement râpé

**1 pointe(s)** Paprika en poudre, doux

**1 pincée** Piment en poudre

## PRÉPARATION

1. Pour la pâte brisée, pétrir tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte. Enrouler la pâte dans un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
2. Pour la garniture: Fouetter QimiQ classique jusqu'à ce que la consistance soit lisse, puis ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger et assaisonner.
3. Rouler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ½ cm d'épaisseur. Découper des cercles de 7 cm de diamètre et placés les dans le bac à muffins déjà graissés.
4. Verser la garniture dans les formes et faire cuire dans un four préchauffé à 180 ° C pendant 20 minutes.