CHAUSSONS AUX OIGNONS

QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

500 g	Pâte feuilletée

POUR LA GARNITURE

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
400 g	Oignon(s), coupés en petits dés
20 g	Beurre
1	Œuf(s)
75 g	Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée
2 cs	Persil, finement hachées
	Sel et poivre
1	Œuf(s), pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Backofen auf 220 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Faire dorer les oignons dans le beurre et laisser refroidir.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu’à l’obtention d’une masse lisse. Ajouter les oignons, l’œuf, le fromage, le persil, le sel et le poivre et mélanger.
4. Découper dans la pâte feuilletée des cercles à l’aide d’un emporte-pièce (Ø 8 cm).
5. Y répartir à chaque fois une cuillerée à café de la garniture. Badigeonner le bord de la pâte d’œuf et les envelopper de telle façon qu’il se forme des chaussons en demi-lune.
6. Badigeonner les chaussons d’œuf et faire dorer au four préchauffé à 220° C (convection naturelle) pendant environ 15 minutes.