



THUNFISCH-FÜLLE FÜR TARTES

QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 656 G

150 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Crème entière
180 g	Œuf(s)
6 g	Sel
0.3 g	Poivre, moulues
150 g	Thon à l'huile, en conserve
0.2 g	Noix de muscade
0.1 g	Thym
3 g	Jus d'un citron
0.5 g	Zeste de citron
6 g	Instant Starch Clearjel SD
60 g	Poireau, cuit

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis mit Sahne, Eier, Stärke und 100 g Thunfisch fein mixen.
2. Gewürze, restlichen Thunfisch und Lauch dazugeben und gut vermischen.
3. In eine Tarte füllen und bei 160°C ca. 30 Minuten backen.