



RONDELLES DE FROMAGE ET YAOURT



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PETITS MOULES Ø 8 CM

2 paquet Pâte feuilletée

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Yogourt nature

200 g Gruyère, 50 % de matière grasse

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Déroulez la pâte. Découper des vingt cercles et brossez les avec un oeuf. Piquer avec une fourchette et faire cuire au four à 210 ° C (four conventionnel) pendant environ 10 minutes.
2. Mélanger QimiQ classique avec le reste des ingrédients dans mixer jusqu'à ce que la consistance soit lisse.
3. Placez d'abord un cercle de pâte feuilleté dans l'anneau à dessert, étalez la crème et finissez avec un autre cercle de pâte feuilleté sur le sommet. Réfrigérer pendant au moins 4 heures, de préférence pendant la nuit.
4. Couper autour de l'intérieur de l'anneau avec un couteau bien aiguisé, retirer délicatement de l'anneau et servir.