



# 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 4 PETITS MOULES Ø 8 CM

**1 paquet** Pâte feuilletée

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

**250 g** Yogourt nature

**100 g** Gruyère, 50 % de matière grasse

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Déroulez la pâte. Découper des huit 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.