



# PETITS GÂTEAUX DE PÂTE FEUILLETÉE AUX TOMATES ET À L'AIL DES OURS



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**2 paquet** Pâte feuilletée

### POUR LA COUCHE D'AIL DES OURS

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

**80 g** Ail des ours

**40 g** Pignons, grillé

**40 g** Parmesan, râpée

**80 ml** Huile d'olive

**250 g** Ricotta, 45 % de matière grasse

Sel et poivre

### POUR LA COUCHE DE TOMATES

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

**300 g** Tomate(s), évidé

**40 ml** Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Cuire la pâte feuilletée selon les instructions sur |
2. Pour la couche d'ail des ours, mixer l'ail des ours, les pignons, le parmesan et l'huile afin d'obtenir un pesto. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Y ajouter 160 g de pesto et la ricotta, mélanger et assaisonner.
3. Pour la couche de tomates, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
4. Remplir les cercles à gâteau de pâte feuilletée, de la masse d'ail des ours et de la masse de tomates en couches superposées. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
5. Démouler les petits gâteaux à l'aide d'un couteau pointu et servir avec le restant du pesto.