



# CHAUSSENS AUX CHAMPIGNONS



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

**540 g** Pâte feuilletée, = 2 paquets

## FÜR DIE FÜLLUNG

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

**200 g** Champignon(s), finement hachées

**20 g** Beurre

**300 g** Pommes de terre, pelées et cuites, refroidies

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel et poivre

Noix de muscade

**1 cs** Persil, finement hachées

**1** Œuf(s), pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 220° C (convection naturelle).
2. Préparer la pâte selon les instructions sur l'emballage.
3. Pour la garniture, faire revenir les champignons dans le beurre, passer au chinois et laisser refroidir.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les pommes de terre râpées, l'ail, les épices et le persil et bien mélanger. Y incorporer les champignons.
5. Découper des carrés de 8 x 8 cm dans la pâte feuilletée.
6. Répartir une cuillerée à soupe de la garniture aux champignons au milieu de chaque carré.
7. Badigeonner les bords de la pâte d'œuf et plier en diagonale. Appuyer les bords avec une fourchette.
8. Déposer les chaussons sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et badigeonner d'œuf.
9. Faire dorer au four préchauffé pendant environ 15 minutes.