



# TARTELETTES GARNIES DE MOUSSE D'ASPERGES ET DE SAUMON FUMÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Bonne stabilité
- Préparation simple et rapide



20



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

**400 g** Tranche(s) de pain pumpernickel

**400 g** Saumon, fumé

Cresson, pour garnir

## POUR LA MOUSSE D'ASPERGES

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

**600 g** , coupé fin

**350 g** Fromage frais

**2** Citron(s), le jus

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

## PRÉPARATION

1. Pour la mousse d'asperges: bien réduire en purée le QimiQ Classic non réfrigéré avec le reste des ingrédients à l'aide d'un mixeur-plongeur. Saler et poivrer.
2. Découper des ronds dans le pain noir (de type pumpernickel) à l'aide des anneaux à mouler et les laisser dans ceux-ci. Répartir la mousse d'asperges dans les anneaux, sur le pain, et réfrigérer le tout au moins 4 heures.
3. Décorer les petites tourtes de cresson et les servir accompagnées de saumon fumé.