



SCHWARZBROTPLÄTZCHEN (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Réussite assurée



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

230 g Pain noir

20 g Oignon(s), finement hachées

60 ml Huile d'olive

400 g Pomme(s) de terre farineuses

105 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

74 g Jaune(s) d'œuf

3 g Persil, haché

Sel

Poivre

Noix de muscade

PRÉPARATION

1. Convotherm auf 100° C Dampf vorheizen.
2. Schwarzbrot in 1/2 cm große Würfeln schneiden und mit den Zwiebeln in Olivenöl anrösten. Kurz abkühlen.
3. Kartoffeln kochen, schälen und zerstampfen. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Kartoffelmasse zu Rollen formen, zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen und gut verschließen.
5. Im vorgheizten Convotherm garen, bis eine Kerntemperatur von 80° C erreicht ist.