



ŒUFS FARCIS



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Réussite assurée
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

10 Œuf(s)

100 g Fromage frais

0.5 cc Moutarde

4 cs Huile d'olive

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

2 pincée Poivre de Cayenne

2 goutte de Jus d'un citron

POUR LA GARNITURE

, saisi

Ciboulette, coupé fin

PRÉPARATION

1. Cuire les œufs 10 minutes, les rincer à l'eau très froide, les écailler et les couper en deux.
2. Prélever les jaunes d'œufs et les passer à travers une passoire à l'aide d'une spatule.
3. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer progressivement les jaunes d'œufs puis les autres ingrédients.
4. Garnir une poche à douille de cette masse et la dresser sur les moitiés d'œufs.
5. Parsemer de petits dés de paprika, de ciboulette, de cresson et servir.