



# KARTOFFEL-WALDPILZ-TERRINE



## QimiQ AVANTAGES

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



## INGRÉDIENTS POUR 14 PORTIONEN À 70 G

<b>650 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>150 g</b>	Champignon(s),
<b>100 g</b>	Beurre
<b>150 g</b>	Pommes de terre, gekocht, geschält, passiert
<b>5 g</b>	Ciboulette, coupé fin
<b>5 g</b>	Persil, coupé fin
<b>10 g</b>	Sel
<b>2 g</b>	Poivre, moulues
<b>1 g</b>	Noix de muscade, moulues

## PRÉPARATION

1. Pilze in Butter anbraten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kartoffeln untermischen und die Masse glatt rühren.
3. Restliche Zutaten untermengen und in Formen abfüllen.
4. Mindestens 6 Stunden kühlen.