



GALETTE DE PÂQUES



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
1 paquet	Pâte brisée sucrée et fraîche
1 cs	Confiture d'abricots
50 g	Semoule de blé dur, fin
200 ml	Lait
	Sel
4 cs	Sucre
1 sachet(s)	Sucre vanillé
3	Jaune(s) d'œuf
	Zeste de citron, von 1 Zitrone
50 g	Raisins secs
100 g	Amandes, moulues
3	Blanc(s) d'œuf
	Sucre glace, pour saupoudrer
	Oeufs en sucre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (chaleur tournante).
2. Étaler la pâte brisée sur un moule à gâteau rond et piquer le fond avec une fourchette. Y répartir la confiture d'abricots.
3. Remuer la semoule avec 1 dl de lait dans un saladier. Porter dans une casserole le restant du lait avec une pincée de sel et 125 g de QimiQ Classic à ébullition. Diminuer la chaleur et y ajouter le mélange de semoule en remuant, porter à ébullition un court instant et laisser refroidir.
4. Fouetter l'autre moitié du QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et l'incorporer avec 3 cuillerées à soupe de sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, le zeste de citron, les raisins secs et les amandes à la masse de semoule refroidie.
5. Battre les blancs d'œufs avec une pincée de sel en neige ferme, ajouter une cuillerée à soupe de sucre et continuer à battre un court instant. Incorporer les blancs battus en neige à la masse, mettre la masse sur le fond de gâteau et lisser.
6. Faire cuire dans la partie inférieure du four préchauffé pendant 35 à 40 minutes. Laisser refroidir complètement.
7. Saupoudrer de sucre en poudre et garnir de petits œufs en sucre.