



# ASPERGES CUITES EN PÂTE FEUILLETÉE

## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**270 g** Pâte feuilletée, 1 paquet

## POUR LES ASPERGES CUITES

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

**1 kg** Asperges blanches

**100 g** Ail des ours

**50 g** Fromage frais

**10 g** Féculé de maïs

**2 cs** Chapelure

Sel et poivre

**1** Œuf(s), pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Éplucher les asperges et faire cuire environ 10 minutes dans de l'eau salée et sucrée.
3. Faire blanchir l'ail des ours et bien égoutter.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, la féculé de maïs, la chapelure, le sel et le poivre et mélanger.
5. Préparer la pâte selon les instructions sur l'emballage et la diviser en 4 bandes de la même grandeur.
6. Répartir sur les bandes la masse d'ail des ours, y disposer les asperges et enrouler (ne pas fermer les pointes).
7. Badigeonner la pâte d'œuf, recouvrir les pointes d'asperges de papier d'aluminium et faire cuire environ 20 minutes au four préchauffé.