



TARTELETTES PRINTANIÈRES À LA MOUSSE D'ARTICHAUTS



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Une masse stable, quoiqu'une consistance moelleuse



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

POUR LA MOUSSE D'ARTICHAUTS

200 g	QimiQ Whip , réfrigéré
100 g	Oignon(s), finement hachées
	Beurre
	Sucre
300 g	Artichauts, coupé en dés
40 ml	Vinaigre balsamique, blanc
	Sel et poivre
50 ml	Bouillon de légumes
12	Tartelettes Ø 9 cm [à 26 g]

POUR LE PESTO À LA ROQUETTE

100 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
120 g	Roquette
100 ml	Huile d'olive
40 g	Pignons, grillé
	Zeste de citron, finement râpé

POUR LA SALADE

200 g	Cœur(s) d'artichaut(s), coupé en dés
400 g	Tomates cerises
400 g	Asperges, cuit
100 g	Roquette
12 petite(s)	Œuf(s), dur(s)
	Vinaigre balsamique, blanc

PRÉPARATION

1. Pour la mousse, faire caraméliser légèrement les oignons. Ajouter les artichauts et mouiller avec le vinaigre. Assaisonner de sel et de poivre et laisser refroidir. Réduire les artichauts en purée fine et faire passer par une passoire.
2. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient. Ajouter le bouillon et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité. Y incorporer la purée d'artichauts et assaisonner de sel et de poivre. Répartir la masse dans des HUG Snack-Tartelettes et mettre au frais pendant au moins 4 heures.
3. Gemüsesuppe dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Artischockenpüree beimengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In HUG Snack-Tartelettes füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Pour le pesto, faire blanchir la roquette un court instant et mettre immédiatement dans de l'eau froide. Mixer la roquette avec les autres ingrédients.
6. Mariner la salade avec un peu de vinaigre et le pesto et dresser avec les tartelettes.