



STRUDEL EN TASSE AUX COURGETTES, AU PIMENT ET AU FROMAGE DE CHÈVRE



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Œuf(s)

2 cs Féculé de maïs

5 Tranche(s) de pain de mie, grillé

250 g Fromage de chèvre, par ex. le petit chevrier

200 g Courgette(s), coupés en petits dés

1 Oignon(s), coupé en petits dés

5 Piment(s), coupé fin

30 ml Huile d'olive

Sel et poivre

Origan

1 paquet Pâte filo

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 170° C (convection naturelle). Préparer la pâte selon les instructions sur l'emballage.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter l'œuf, la féculé de maïs, les dés de pain et le fromage et mélanger.
3. Faire dorer les courgettes, l'oignon et les piments dans l'huile et assaisonner avec les épices. Bien laisser égoutter et laisser refroidir. Mélanger avec la masse de QimiQ.
4. Couper chaque feuille de pâte en 4 carrés et recouvrir les tasses engraisées avec 2 à 3 feuilles.
5. Y répartir la garniture, fermer la pâte, badigeonner d'huile et disposer sur une plaque de four.
6. Faire cuire environ 30 minutes au four préchauffé (recouvrir de papier d'aluminium si nécessaire).