



GALETTES À L'AIL DES OURS ET AU KAMUT



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

4 Jaune(s) d'œuf

50 g Ail des ours

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

150 g Kamut, cuit

300 g Pomme(s) de terre farineuses, cuit

40 g Féculé de maïs

40 ml Huile d'olive, pour frire

PRÉPARATION

1. Mixer le QimiQ Classic non réfrigéré avec les jaunes d'œufs, l'ail des ours et les épices avec un bâton-mixeur et ajouter le mélange aux pommes de terre.
2. Ajouter le kamut cuit et la féculé de maïs et bien mélanger.
3. Former des galettes avec la masse et faire saisir doucement sur les deux côtés dans de l'huile d'olive très chaude.