



BROKKOLI-SCHINKEN-TARTE

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson et à la congélation
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Lie les liquides, le pain et les sandwichs restent plus longtemps secs et frais



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

FÜR DEN MÜRBEIG

250 g Farine

125 g Beurre

1 Œuf(s)

0.5 cc Sel

1 pincée Sucre

FÜR DEN BELAG

500 g Brocoli

1 Gousse(s) d'ail, coupées en deux

250 g Jambon cru, coupé en lamelles

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

3 Œuf(s)

70 g Parmesan, râpée

Sel et poivre

Noix de muscade

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Butter, Ei, Salz und Zucker rasch zu einem Teig verkneten und 30 Minuten kühl stellen.
3. Eine Ø 26 cm Springform einfetten. Teig ausrollen und in die Springform geben, dabei einen Rand hochziehen. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten blindbacken. Hülsenfrüchten und Backpapier entfernen und weitere 5 Minuten backen.
4. Brokkoli und Knoblauchzehe in Salzwasser 5 Minuten garen, anschließend kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Knoblauchzehe entfernen.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier und Parmesan dazugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Die Hälfte Schinken auf dem Teig verteilen, Brokkoli darauf geben. Den restlichen Schinken darüberlegen, mit dem Guss übergießen und ca. 40 Minuten backen.