



TARTARE DE SAUMON EN PÂTE FEUILLETÉE AVEC THERMOMIX



QimiQ VANTAGGI

- Stabile agli acidi e quindi non coagula
- Tempo di presentazione più lungo senza perdita di qualità



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

150 g QimiQ Classic,

2 Scalogno

2 Succo di limone

Sale e pepe

Aneto

200 g Salmone, affumicato,

540 g Pasta sfoglia, 1 Pkg.

2 Uovo (Uova),

PREPARAZIONE

1. Aggiungere gli scalogni alla terrina e tritare per 5 secondi / velocità 6.
2. Aggiungere il QimiQ Classic non raffreddato, il succo di limone, il sale, il pepe e l'aneto e mescolare con l'accessorio della frusta per 1 min./velocità sinistra/velocità 3 fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Aggiungere il salmone e lavorare per 4 secondi/ciclo a sinistra/velocità 5 per fare la tartare.
4. Per i cestini di pasta sfoglia: Stendere la pasta sfoglia e ritagliare 3 cerchi ciascuno con un tagliabiscotti rotondo. Usare un cerchio come base, ritagliare il centro di due cerchi con un tagliabiscotti più piccolo per fare gli anelli. Mettere 2 anelli su ciascuna delle basi e spennellare con l'uovo.
5. Cuocere nel forno preriscaldato a 200 °C (calore superiore e inferiore) per circa 5-10 minuti fino a doratura. Lasciare raffreddare.
6. Riempire la tartare di salmone nei cestini di pasta sfoglia e servire guarnita con erbe fresche.