



CROSTINI AU SAUMON



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

8 Baguettescheiben à 15 g

100 g Saumon, fumé, coupé

5 g Fines herbes, finement hachées

20 g Schalotte(n), coupé fin

Poivre

Jus d'un citron

Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

PRÉPARATION

1. Griller les tranches de baguette au four à 140° C.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
3. Prélever des quenelles dans la masse et les disposer sur les tranches de baguette.
4. Garnir de fines herbes et servir.