



# BRUSCHETTA DIAVOLO



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 Baguette(s) à 250 g, coupé en tranches

## POUR LA GARNITURE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Salami, coupé en dés

50 g Jambon, coupé en dés

50 g Peperoncino, coupé fin

50 g Sbrinz, râpée

Sel et poivre

Oregano, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour la garniture: battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le reste des ingrédients.
3. Répartir le mélange sur les tranches de baguette, les faire gratiner au four préchauffé puis les servir sans attendre.