



PÂTE À TARTINER À LA ROQUETTE, AU BASILIC ET AU FROMAGE BLANC



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation
- Préparation simple et rapide
- Pas de séparation de liquides ajoutés



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Séré maigre

50 g Roquette, blanchiert

25 g Basilic

30 ml Huile d'olive

10 ml Eau

20 ml Vinaigre de vin blanc

Sel et poivre

Sucre

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage blanc et bien mélanger.
2. Mixer la roquette blanchie, le basilic, l'huile d'olive, l'eau, le vinaigre et les épices afin d'obtenir un pesto.
3. Ajouter le pesto au mélange de QimiQ et bien remuer. Mettre au frais.