



# GÂTEAU SALÉ



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**3** Scheibe(n) Vollkorn-Kastenbrot\_Tranche(s) de pain de mie complet, der Länge nach geschnitten

### POUR LA PÂTE À TARTINER

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**140 g** Fromage frais

**60 g** Ajvar

**2 TL** Moutarde, forte

**1** Poivron rouge, épluchées, coupées en dés

**0.5 TL** Câpres, finement hachées

**1 TL** Anchois à l'huile, en conserve et égouttés, coupé fin

**1 cs** Cornichons, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

**1 Msp.** Piment en poudre

**0.5 TL** Paprikapulver, mild

### POUR GARNIR

Tomates cerises, in Spalten geschnitten

Radieschen, in feine Scheiben geschnitten

Ciboulette, haché

## PRÉPARATION

1. Pour la pâte à tartiner, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
2. Répartir la pâte à tartiner sur deux tranches de pain d'environ 1 cm et les déposer l'une sur l'autre. Y déposer la troisième tranche et appuyer légèrement.
3. Passer encore une légère couche de fromage frais sur la tranche supérieure et bien réfrigérer.
4. Couper le gâteau en nombre de portions souhaité. Garnir de radis, de tomates cerises et de ciboulette.