



PÂTE À TARTINER AU POISSON FUMÉ



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Fromage frais

300 g , finement hachées

60 g Raifort, frisch gerieben

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

30 ml Jus d'un citron

Coriandre, moulues

15 g Persil, haché

20 g Aneth, haché

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
3. Bien réfrigérer la pâte à tartiner environ 1 à 2 heures.