



# CROSTINI AU SAUMON



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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

**20** Baguettescheiben à 15 g

**250 g** Saumon, fumé, coupé

**10 g** Fines herbes, finement hachées

**60 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.