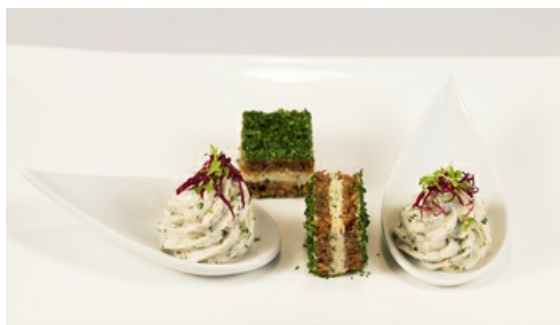




PÂTE À TARTINER AU POISSON FUMÉ ET AUX POMMES ET NOIX



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g , finement hachées

80 g Gervais natur

40 g Pomme(s), râpée

30 g Noix, finement hachées

10 g Raifort, râpée

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

0.5 Citron(s), le jus

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le filet de poisson fumé, le gervais, les pommes, les noix, le raifort, le jus de citron, le sel et le poivre et bien mélanger.
3. Bien réfrigérer la pâte à tartiner pendant 1 à 2 heures.