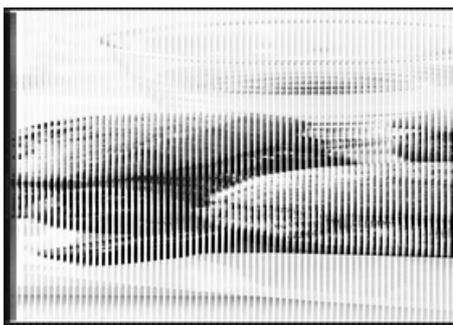




PETITS PAINS AU FROMAGE GRATINÉ



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
- Préparation simple et rapide



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Gebäck zum Aufbacken à 50 g
Beurre, pour badigeonner

POUR LA CRÈME AU FROMAGE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

4 cs Yogourt nature

1 Jaune(s) d'œuf

2 TL Moutarde

Sel et poivre

Paprikapulver, mild

3 cs Fines herbes, haché

125 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

125 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

1 Blanc(s) d'œuf

1 cs Farine, sans levure

Tomate(s), coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C (four conventionnel).
2. Pour la crème au fromage, battre le QimiQ Classic jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
3. Ajouter le yogourt, le jaune d'œuf, la moutarde, les épices, les herbes et le fromage, puis bien mélanger le tout.
4. Battre les blancs d'œuf en neige ferme et les incorporer délicatement à la crème au fromage en alternant avec la farine.
5. Couper les petits pains en deux et garnir chaque moitié de crème au fromage. Glisser au four et laisser gratiner 9 minutes environ. Réunir ensuite les moitiés après y avoir ajouté des tranches de tomates.