



BAGUETTES GARNIES D'AUBERGINE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Petite(s) baguette(s) à 50 g

1 Aubergine, de taille moyenne

40 ml Huile de tournesol

Sel

Paprika en poudre, doux

1 TL Sésame

Oignon(s) de printemps, coupé en tranches

Tomate(s), coupé en tranches

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Séré maigre

125 g Feta, écrasé

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Couper l'aubergine en tranches, dans le sens de la longueur. Les badigeonner d'huile, les faire dorer à la poêle, puis les égoutter sur du papier absorbant. Saler et saupoudrer de paprika et de graines de sésame.
2. Pour la mousse, battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le séré maigre et la fêta, saler et poivrer
3. Couper les baguettes en deux, dans le sens de la longueur. Garnir la partie inférieure de mousse à l'aubergine, couvrir d'aubergine, d'oignons de printemps et de tomates, puis refermer avec l'autre moitié de la baguette.