



# FROMAGE ÉPICÉ À TARTINER



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Souligne à merveille la saveur du fromage.



10



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**1 paquet** Fromage frais

**4 cs** Huile d'olive

**100 g** Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

**1** Poivron(s) vert(s), coupé en petits dés

**60 g** Petits piments en saumure, égouttés, coupé en petits dés

**1 g** Piment en poudre

Sel

Poivre noir, moulues

## PRÉPARATION

1. Fouettez le QimiQ Classique à température ambiante jusqu'à ce qu'il soit onctueux.
2. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Assaisonner pour goûter.
3. Le fromage de montagne peut être remplacé par du cheddar.