



BOUCHÉES AU SAUMON POUR LE BRUNCH PASCAL



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 30 BOUCHÉES

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Saumon, fumé, finement hachées

Jus d'un citron

Sel et poivre

250 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

1 TL Aneth, finement hachées

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le saumon et l'aneth.
3. Saler et poivrer, relever de jus de citron. Incorporer la crème fouettée.
4. Verser le mélange dans une poche à douille et réfrigérer au moins 4 heures (si possible toute la nuit).
5. Dresser sur des crackers et servir.