# CIABATTA À L’AIL ET AUX FINES HERBES

**QimiQ AVANTAGES**

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance agréablement crémeuse

**Tipps**

servir frais à la sortie du four

**INGRÉDIENTS POUR 2 PIÈCES**

| | |
|---|---|
| **2 Stück** | Ciabatta |
| **250 g** | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| **500 g** | Beurre, fondu |
| **100 g** | Persil, finement hachées |
| **50 g** | Ciboulette, coupé |
| | Coriandre, moulues |
| **2** | Gousse(s) d’ail, finement hachées |
| **1** | Citron(s), jus et zeste finement râpé |
| | Sel et poivre |

**PRÉPARATION**

1. Battre la base crème QimiQ et le beurre fondu jusqu’à l’obtention d’une masse lisse. Ajouter les fines herbes, l’ail, le jus et le zeste de citron ainsi que les épices, puis assaisonner.
2. Entailler la ciabatta tous les 3 cm, la garnir de mélange ail-herbes-beurre, l’envelopper dans du papier d’aluminium et la cuire 8 minutes environ au four préchauffé à 180 °C (air pulsé). Servir la ciabatta à sa sortie du four.