



TOMATES FARCIES À LA MOZZARELLA



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Mozzarella, grossièrement râpée

1 cs Yogourt nature

1 cc Basilic, finement hachées

Sel et poivre

Ail

4 Tomate(s), dures

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter la mozzarella râpée, le yogourt nature, le basilic et les épices, bien mélanger et assaisonner.
3. Découper un couvercle sur les tomates et les préserver.
4. Évider les tomates à l'aide d'une petite cuillère.
5. Remplir les tomates avec la préparation à la mozzarella à l'aide d'une petite cuillère, mettre le couvercle et servir.