



BRUSCHETTA AUX ÉPINARDS ET AU FROMAGE DE BREBIS



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 Baguette(s) à 250 g, coupé en tranches

POUR LA GARNITURE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Épinards en branches,

100 g Feta, coupé en petits dés

50 g Oignon(s), finement hachées

3 g Ail, finement hachées

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C (convection naturelle).
2. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
3. Répartir la masse sur les tranches de baguette, faire gratiner au four préchauffé un court instant et servir.