



PÂTÉ D'OIE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Fromage frais

150 g Viande d'oie, cuit

2 Prunes, coupés en petits dés

1 Oignon(s) rouge(s) , coupés en petits dés

1 cc Coriandre, finement hachées

1 cc Persil, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

0.5 Orange(s), jus et zeste finement râpé

3 cs Noix, finement hachées

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients, assaisonner et bien mélanger.