



# PÂTE À TARTINER AU SAUMON ET À L'ANETH



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**500 g** Fromage frais

**320 g** Saumon, fumé, finement hachées

**10 g** Aneth, finement hachées

**100 g** Raifort, râpée

Sel

Poivre

## PRÉPARATION

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