



# TOMATO AND MOZZARELLA TERRINE WITH WHITE BALSAMICO ESPUMA



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Une masse stable, quoiqu'une consistance moelleuse



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**200 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré  
**50 g**

**200 g** QimiQ Whip , réfrigéré  
**50 g** Green pesto  
**50 g**

Sel et poivre

**400 g** Tomate(s), pelé  
**300 g** Mozzarella, émincées  
**50 g** Feuilles de basilic

**50 g** QimiQ Whip , réfrigéré  
**30 ml** Vinaigre balsamique, blanc  
**120 ml** Lait  
**15 ml** Huile d'olive  
Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language