



PÂTE À TARTINER AU JEUNE HARENG AVEC POMMES ET CORNICHONS



QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Pomme(s), pelée

0.5 Oignon(s), coupé en petits dés

1 cc Sucre

1 pincée Poivre de Cayenne

1 cs Ail, finement hachées

3 Cornichons, finement hachées

200 g Filet de jeune hareng, coupé en petits dés

Sel

Poivre

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les pommes, l
3. Remuer avec une cuillère avant de servir.