



PÂTES AUX LÉGUMES

QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g Tagliatelles

2 Poivron rouge, évidé

200 g Petits pois

1 Courgette(s), coupé en lamelles

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Porter à ébullition le bouillon de légumes.
2. Y bouillir les pâtes, le poivron et les petits pois à feu doux pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le liquide soit résorbé.
3. Ajouter les bâtonnets de courgette et l'ail et laisser mijoter pendant environ 3 minutes.
4. Affiner avec QimiQ Classic réfrigéré et assaisonner de sel et de poivre. Bien mélanger le tout et servir.