



GÂTEAU SALÉ



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

3 Tranche(s) de pain de mie complet, coupé en longueur

POUR LA PÂTE À TARTINER

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

140 g Fromage frais

60 g Ajvar

2 cc Moutarde, forte

1 Poivron rouge, épluchées, coupées en dés

0.5 cc Câpres, finement hachées

1 cc Anchois à l'huile, en conserve et égouttés, coupé fin

1 cs Cornichons, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

1 pointe(s) Piment en poudre

0.5 cc Paprika en poudre, doux

POUR GARNIR

Tomates cerises, coupé en quartiers

Radis,

Ciboulette, haché

PRÉPARATION

1. Pour la pâte à tartiner, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
2. Répartir la pâte à tartiner sur deux tranches de pain d'environ 1 cm et les déposer l'une sur l'autre. Y déposer la troisième tranche et appuyer légèrement.
3. Passer encore une légère couche de fromage frais sur la tranche supérieure et bien réfrigérer.
4. Couper le gâteau en nombre de portions souhaité. Garnir de radis, de tomates cerises et de ciboulette.