

BAGUETTE DE THON AU THERMOMIX



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Une préparation simple et rapide
- Les produits de boulangerie restent croustillants plus longtemps





15

simplement

Conseils

Affiner avec du maïs.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Sauce Base
80 g	Fromage Emmental Kaltbach AOP
2	Échalote(s), pelée
180 g	Thon à l'huile, en conserve et égoutté, = 1 boîte de conserve
	Sel et poivre
	Paprika en poudre, doux
4	Petite(s) baguette(s) à 50 g
2	Tomate(s), coupé en tranches

PRÉPARATION

- 1. Préchauffez le four à 220 °C (chaleur de voûte).
- 2. Mettre l'emmental en poudre pendant 4-5 secondes/vitesse 5, transvaser.
- 3. Hachage des échalotes pendant 5 secondes environ/vitesse 5.
- 4. Ajouter la base de crème QimiQ, l'emmental, les échalotes, le thon, le sel et le poivre ainsi que le paprika en poudre dans le bol du mixeur et mélanger pendant 5 secondes à la vitesse 3. Goûter et éventuellement lancer à nouveau la vitesse 3 pour mélanger.
- 5. Couper les baguettes en deux dans le sens de la longueur. Tartiner chacune d'elles de masse de thon, garnir de tomates et faire gratiner au four préchauffé pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.