



# 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.