



PÂTE À TARTINER AUX POMMES DE TERRE



QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Pommes de terre fermes, pelées et cuites, refroidies

100 g Demi-crème acidulée

1 cs Persil, finement hachées

Sel et poivre

Cumin, moulu

Marjolaine, finement hachées

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients, mélanger et assaisonner.