



# TOAST À LA CRÈME DE SAUMON FUMÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**400 g** Tranche(s) de pain pumpernickel, sans croûtes

### POUR LA CRÈME DE SAUMON

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**300 g** Fromage frais

**200 g** Saumon, fumé

**1** Citron(s), le jus

**2 cs** Huile d'olive

**2 cc** Raifort, fraîchement râpé

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Pour la crème de saumon: mixer tous les ingrédients dans le blender.
2. Découper le pain en cercles.
3. Tartiner la crème de saumon sur deux tranches de pain (environ 1 cm d'épaisseur) puis superposer deux tranches.
4. Couvrir avec une troisième tranche de pain et presser délicatement.
5. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).