



CROSTINI AU SAUMON



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

20 Tranches de baguette à 15 g

250 g Saumon, fumé, coupé

10 g Fines herbes, finement hachées

60 g Échalote(s), coupé fin

Poivre

Jus d'un citron

Fines herbes, pour garnir

PRÉPARATION

1. Griller les tranches de baguette au four à 140° C.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
3. Prélever des quenelles dans la masse et les disposer sur les tranches de baguette.
4. Garnir de fines herbes et servir.