



PÂTE À TARTINER AU POISSON FUMÉ ET AUX POMMES ET NOIX



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Filet de poisson fumé, finement hachées
80 g	Gervais nature
40 g	Pomme(s), râpée
30 g	Noix, finement hachées
10 g	Raifort, râpée
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
0.5	Citron(s), le jus

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le filet de poisson fumé, le gervais, les pommes, les noix, le raifort, le jus de citron, le sel et le poivre et bien mélanger.
3. Bien réfrigérer la pâte à tartiner pendant 1 à 2 heures.