



PAIN NAAN GRILLÉ À LA CRÈME DE TOMATE ET AVOCAT



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance crémeuse



15



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE PAIN NAAN

110 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 ml Lait

375 ml Eau

50 ml Huile de colza

45 g Sucre

1.5 cc Sel

750 g Farine, sans levure

1.5 paquet Levure chimique

POUR LA PÂTE À TARTINER

450 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Tomate(s), coupé en dés

250 g Avocat(s), coupé en dés

100 g Olives noires, haché

25 g Persil, haché

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Jus d'un citron, von 1/2 Zitrone

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Pour le pain naan, fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le lait, l'eau, l'huile de colza, le sucre et le sel et bien mélanger.
2. Mélanger la farine avec la levure chimique, ajouter au mélange de QimiQ, bien pétrir et laisser reposer environ une heure.
3. Abaisser la pâte en 10 galettes rondes. Faire cuire au barbecue en cuisson directe, à température moyenne, couvercle fermé et tourner après 2 à 5 minutes.
4. Pour la pâte à tartiner, fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
5. Répartir la pâte à tartiner sur le pain naan grillé, garnir selon la volonté avec de la salade et des légumes.