



# 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.