



PÂTE À TARTINER AUX POIVRONS SUR DU PAIN PUMPERNICKEL



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g Pumpernickel

POUR LA PÂTE À TARTINER

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Fromage frais

140 g Poivrons rouges, en conserve et égouttés, finement hachées

1 cc Paprika en poudre, doux

2 pointe(s) Paprika fumé piquant en poudre d'Espagne

100 g Cornichons, coupés en petits dés

2 cc Ciboulette, coupé fin

PRÉPARATION

1. Pour la pâte à tartiner, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
2. Tartiner le pumpernickel de pâte à tartiner et servir.