



# 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.