



PÂTE À TARTINER AUX CAROTTES ET AUX NOIX



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, le pain et les sandwichs restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Séré maigre

2 cs Yogourt nature

150 g Carotte(s), pelée

2 cs Noisettes, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

0.5 Citron(s), le jus

2 cs Sirop d'érable

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.