



# TRANCHES AUX ÉPINARDS ET AU FROMAGE DE BREBIS



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA CRÈME AUX ÉPINARDS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**60 g** Épinards, cuit

**130 g** Fromage frais

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

**2 g** Ail, pressé

### POUR LA CRÈME AU FROMAGE DE BREBIS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Feta, passé

**50 g** Poivron rouge, coupés en petits dés

**20 ml** Huile d'olive

**40 ml** Lait

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

## PRÉPARATION

1. Pour la crème aux épinards, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
2. Pour la crème au fromage de brebis, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
3. Remplir les deux mélanges en couches superposées dans un plat et bien réfrigérer.