



# TORTILLAS FARCIES AU SAUMON FUMÉ ET À LA ROQUETTE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 Tortilla(s)

### POUR LA GARNITURE

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Fromage frais
160 g	Oignon(s) rouge(s) , coupés en petits dés
180 g	Poivron rouge, coupé en dés
180 g	Poivron(s) vert(s), coupé en dés
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
400 g	Saumon, fumé, coupé en dés
120 g	Roquette

## PRÉPARATION

1. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, les oignons et les poivrons et bien mélanger. Assaisonner de sel et de poivre.
2. Etaler une fine couche de la garniture sur les tortillas. Y répartir le saumon fumé et la roquette et enrouler.
3. Enrouler les tortillas dans du papier alimentaire et mettre au frais pendant 4 à 6 heures.
4. Couper les tortillas en morceaux d'environ 4 à 5 cm et servir.