



# BAGUETTES GARNIES D'AUBERGINE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**4** Petite(s) baguette(s) à 50 g

**1** Aubergine, de taille moyenne

**40 ml** Huile de tournesol

Sel

Paprika en poudre, doux

**1 cc** Sésame

Oignon(s) de printemps, coupé en tranches

Tomate(s), coupé en tranches

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

**125 g** Séré maigre

**125 g** Feta, écrasé

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Couper l'aubergine en tranches, dans le sens de la longueur. Les badigeonner d'huile, les faire dorer à la poêle, puis les égoutter sur du papier absorbant. Saler et saupoudrer de paprika et de graines de sésame.
2. Pour la mousse, battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le séré maigre et la feta, saler et poivrer
3. Couper les baguettes en deux, dans le sens de la longueur. Garnir la partie inférieure de mousse à l'aubergine, couvrir d'aubergine, d'oignons de printemps et de tomates, puis refermer avec l'autre moitié de la baguette.