



# TRANCHES DE PUMPERNICKEL À LA CRÈME AU FROMAGE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

32 Pumpernickel, tranches à 20 g

## POUR LA CRÈME

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Fromage bleu

250 g Séré maigre

2 cs Persil, frais

2 cs Porto

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Écraser avec une fourchette le fromage bleu et mélanger avec les autres ingrédients.
3. Remplir la crème au fromage dans une poche à douille et répartir sur la moitié des tranches de pumpernickel. Recouvrir avec le restant des tranches.