



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 6 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

7 g Huile d'olive

3 cs 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.