



TOAST À LA CRÈME DE SAUMON FUMÉ



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

Conseils

Statt Kren kann auch Wasabi verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

200 g Tranche(s) de pain pumpernickel, sans croûtes

POUR LA CRÈME DE SAUMON

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Fromage frais

100 g Saumon, fumé

1 Citron(s), le jus

1 cs Huile d'olive

1 cc Raifort, fraîchement râpé

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Pour la crème de saumon: mixer tous les ingrédients dans le blender.
2. Découper le pain en cercles.
3. Tartiner la crème de saumon sur deux tranches de pain (environ 1 cm d'épaisseur) puis superposer deux tranches.
4. Couvrir avec une troisième tranche de pain et presser délicatement.
5. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).