



PÂTE À TARTINER À L'AUBERGINE ET AUX POIS CHICHES



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



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

70 g Pois chiche

500 g Aubergine, coupé en tranches

100 g Tomate(s), coupés en petits dés

10 g Courgette(s), haché

0.5 Oignon(s), haché

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Coriandre, moulues

Poivre de Cayenne

Sel

Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Faire tremper les pois chiches selon les instructions sur l'emballage et bien faire cuire. Les égoutter dans une passoire, garder un peu d'eau de cuisson et les réserver.
2. Saler les tranches d'aubergines, laisser reposer et bien rincer. Les répartir sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et faire cuire au four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient marron. Laisser refroidir et réduire en purée avec les pois chiches cuits. (Si la masse est trop épaisse, ajouter un peu d'eau de cuisson des pois chiches).
3. Fouetter le QimiQ Classic Nature jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
4. Ajouter la purée d'aubergine, les tomates, les courgettes, les oignons, l'ail et les épices, bien mélanger et assaisonner avec du jus de citron.