

## TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## **QimiQ AVANTAGES**

- No content maintained
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide





15

simplement

## **INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS**

1 paquet	Pâte à tarte flambée fraîche
250 g	QimiQ Sauce Base, non réfrigéré
160 g	Fromage frais
	Sel et poivre
200 g	Oignon(s), coupé fin
100 g	Lard, coupé en dés

## **PRÉPARATION**

- 1. Préchauffer le four à 220° C (convection naturelle) et préparer la pâte selon les instructions sur l'emballage.
- 2. Mélanger le QimiQ Sauce Base et le fromage fraise. Ajouter sel et poivre.
- 3. Abaisser la pâte sur le papier sulfurisé. Étaler la masse de QimiQ sur la pâte et y répartir le lard et les oignons.
- 4. Faire cuire 13 à 15 minutes au four préchauffé.