



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.