



# TOURTE AU PAIN SUÉDOISE



## QimiQ AVANTAGES

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



30



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

**2 paquet** Pain de mie

### POUR LA PÂTE À TARTINER AUX ŒUFS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**5** Œuf(s),

**50 g** Demi-crème acidulée

**1 cs** Ciboulette, finement hachées

Sel et poivre

Moutarde

### POUR LA PÂTE À TARTINER AUX FINES HERBES

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**1 cs** Huile d'olive

**250 g** Fromage frais

**2 cs** Persil, finement hachées

**2 cs** Ciboulette, finement hachées

**1 petite(s)** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel et poivre

### POUR LA PÂTE À TARTINER PIQUANTE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**175 g** Fromage frais

**4 cs** Huile d'olive

**100 g** Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

**1** Poivron(s) vert(s), coupé en petits dés

**60 g** Petits piments en saumure, égouttés, coupé en petits dés

**1 pincée** Piment en poudre

Sel et poivre

### POUR LA PÂTE À TARTINER AU SAUMON FUMÉ

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**2 cs** Demi-crème acidulée

**150 g** Saumon, fumé, finement hachées

**1 cc** Aneth, finement hachées

**1 cc** Raifort, finement râpé

**0.5** Citron(s), le jus

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Pour la pâte à tartiner aux œufs: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Mélanger les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.
2. Pour la pâte à tartiner aux fines herbes: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Mélanger les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.
3. Pour la pâte à tartiner piquante: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Mélanger les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.
4. Pour la pâte à tartiner au saumon fumé: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Mélanger les autres

ingrédients et rectifier l'assaisonnement.

5. Dresser le pain de mie et les pâtes à tartiner à tour de rôle dans un moule à gâteau, en formant des couches, et bien réfrigérer (au moins 4 heures).