



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Fromage frais

6 Prunes, coupé en petits dés

1 Oignon(s) rouge(s) , coupé en petits dés

2 cc Persil, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

6 cs Noix, finement hachées

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients, assaisonner et bien mélanger.