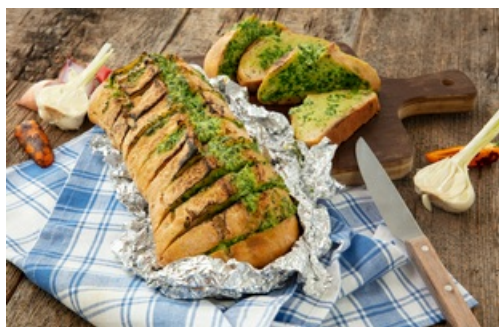




CIABATTA À L'AIL ET AUX FINES HERBES



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance agréablement crémeuse



simplement

Conseils

servir frais à la sortie du four

INGRÉDIENTS POUR 2 PIÈCES

2 pièce(s) Ciabatta

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Beurre, fondu

100 g Persil, finement hachées

50 g Ciboulette, coupé

Coriandre, moulues

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 Citron(s), jus et zeste finement râpé

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Battre la base crème QimiQ et le beurre fondu jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les fines herbes, l'ail, le jus et le zeste de citron ainsi que les épices, puis assaisonner.
2. Entailler la ciabatta tous les 3 cm, la garnir de mélange ail-herbes-beurre, l'envelopper dans du papier d'aluminium et la cuire 8 minutes environ au four préchauffé à 180 °C (air pulsé). Servir la ciabatta à sa sortie du four.