



PIZZATOAS (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Une préparation simple et rapide
- Souligne le goût propre des ingrédients
- Le pain reste croustillant plus longtemps



Conseils

Faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Ajouter au mélange 100 g de maïs doux en boîte et 80 g de petits pois (frais ou surgelés).

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

| | |
|--------------|---|
| 125 g | QimiQ Sauce Base |
| 1 | Oignon(s), coupées en deux |
| 300 g | Salami, coupé en morceaux |
| 200 g | Fromage Emmental Kaltbach AOP , coupé en morceaux |
| 200 g | Fromage frais |
| 2 | Poivron(s) rouge(s), coupé(s) en gros morceaux |
| | Sel |
| | Poivre |
| | Épices pour pizza |
| 4 | Tranche(s) de pain de mie |

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Ajouter tous les ingrédients dans le bol du mixeur et hacher pendant 20 sec/vitesse 5.
3. Tartinez des toasts avec le mélange QimiQ.
4. Faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant.