



DES TARTINES DE TROIS SORTES : RADIS-CRESSON, CAROTTES-ROQUETTE ET FROMAGE FRAIS AUX HERBES (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Souligne le goût propre des ingrédients
- Liège les liquides, le pain et les pâtisseries restent secs et frais plus longtemps
- Réduit les décolorations
- Une durée de présentation plus longue sans perte de qualité



Conseils

Servez les tartinades avec du pain, des bâtonnets de légumes ou des pommes de terre au four accompagnées d'une salade verte.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA SAUCE DE BASE QIMIQ

375 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

750 g Fromage frais

POUR LA PÂTE À TARTINER AUX RADIS ET AU CRESSON

4 cs Kresse, Wurzeln abgeschnitten

100 g Radis

375 g vorbereitete QimiQ Grundsauce

Sel

Poivre

POUR LA TARTINADE DE CAROTTES ET ROQUETTE

80 g Carottes, en morceaux

40 g Roquette, coupée en deux

1 Gousse(s) d'ail

Sel

375 g vorbereitete QimiQ Grundsauce

POUR LA PÂTE À TARTINER AU FROMAGE FRAIS AUX HERBES

1 Gousse(s) d'ail

50 g Oignon(s)

40 g frische Kräuter, gemischt, z.B.: Petersilie, ohne Stiele

375 g vorbereitete QimiQ Grundsauce

1 cs Huile d'olive

1 cc

Poivre

POUR LE SEL AUX HERBES FAIT MAISON

150 g grobes Salz

getrocknete Kräuter (z.B.: 2 TL Oregano, 2 TL Basilikum, 3 TL Petersilie, 1 TL

PRÉPARATION

1. Pour la sauce de base QimiQ : verser le QimiQ Classic non refroidi et le fromage frais dans le bol du mixeur et mélanger pendant 20 secondes/vitesse 6. Transférer dans un bol.
2. Pour la pâte à tartiner aux radis et au cresson : mettre le cresson (réserver 1 cs de cresson pour la décoration) et les radis dans le bol du mixeur. Hacher 3 sec./vitesse 5. Ajouter la sauce de base QimiQ, le sel et le poivre et mélanger 10 s/vitesse 3. Garnir avec le cresson réservé. Rincer le bol du mixeur.
3. Pour la pâte à tartiner aux carottes et à la roquette : mettre les carottes, la roquette, l'ail et le sel dans le bol du mixeur, hacher 20 sec./vitesse 5 et faire glisser la spatule vers le bas. Ajouter la sauce de base QimiQ, mélanger 8 sec./vitesse 3 et assaisonner. Transférer dans un bol. Rincer le bol du mixeur.
4. Pour la pâte à tartiner au fromage frais aux herbes : mettre l'ail, l'oignon et les herbes dans le bol du mixeur, hacher 5 sec./vitesse 8 et faire glisser la spatule vers le bas. Ajouter la sauce de base QimiQ, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, du sel aux herbes et du poivre et mélanger pendant 12 secondes à la vitesse 3. Transférer dans un saladier.
5. Pour le sel aux herbes : mettre le tout dans le bol du mixeur et hacher 5 sec./vitesse 8. Verser dans un bocal à vis et utiliser selon les goûts.