



# PÂTE À TARTINER À LA ROQUETTE, AU BASILIC ET AU FROMAGE BLANC



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation
- Préparation simple et rapide
- Pas de séparation de liquides ajoutés



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

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

**500 g** Séré maigre

**100 g** Roquette, blanchie

**50 g** Basilic

**60 ml** Huile d'olive

**20 ml** Eau

**40 ml** Vinaigre de vin blanc

Sel

Poivre

Sucre

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage blanc et bien mélanger.
2. Mixer la roquette blanchie, le basilic, l'huile d'olive, l'eau, le vinaigre et les épices afin d'obtenir un pesto.
3. Ajouter le pesto au mélange de QimiQ et bien remuer. Mettre au frais.