



PÂTE À TARTINER AU POISSON FUMÉ



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Fromage frais
150 g	Filet de poisson fumé, finement hachées
30 g	Raifort, fraîchement râpé
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
0.5	Citron(s), le jus
	Coriandre, moulues
1 cs	Persil, haché
1 cc	Aneth, haché

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
3. Bien réfrigérer la pâte à tartiner environ 1 à 2 heures.