



PÂTE À TARTINER AUX FINES HERBES ET AU FROMAGE FRAIS



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, le pain et les sandwichs restent plus longtemps secs et frais
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 cs Huile d'olive

250 g Fromage frais

1 cs Fines herbes, finement hachées

Sel et poivre

Moutarde

Cumin, moulues

Ail, finement hachées

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter petit à petit l'huile en remuant jusqu'à ce que la masse émulsionne.
2. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.