



PÂTE À TARTINER AUX POMMES DE TERRE



QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Pommes de terre, cuit

100 g Demi-crème acidulée

1 cs Persil, finement hachées

Sel et poivre

Cumin, moulues

Marjolaine

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients, mélanger et assaisonner.