



PETITS PAINS MONSTRES

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

6 Petits pains complets

POUR LA PÂTE À TARTINER

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Jambon, coupé en petits dés

40 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

250 g Séré maigre

2 Cornichons, finement hachées

1 bouquet(s) Ciboulette, finement hachées

Sel et poivre

POUR LA DÉCORATION

Poivron(s)

Carotte(s)

Cornichons

PRÉPARATION

1. Pour la pâte à tartiner, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients, mélanger et assaisonner.
2. Couper les petits pains en deux et y répartir la pâte à tartiner.
3. Découper des yeux, des dents, des langues et des pattes dans les légumes pour la décoration et décorer les petits pains.