



PÂTE À TARTINER AUX CAROTTES ET AUX NOIX



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, le pain et les sandwichs restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Séré maigre

60 g Yogourt nature

300 g Carotte(s), pelée

40 g Noisettes, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Worcestershire sauce

1 Citron(s), le jus

4 cs Sirop d'érable

PRÉPARATION

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