



# DIP AU LARD ET AUX OIGNONS



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**140 g** Lard fumé, coupé en petits dés

**140 g** Oignon(s), finement hachées

**500 g** Demi-crème acidulée

**10 g** Ail, finement hachées

**20 g** Fines herbes, finement hachées

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Faire revenir le lard et les oignons et laisser refroidir.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
3. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.