



BEURRE FOUETTÉ AU PIMENT SUR DU FILET DE SANDRE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance moelleuse
- Remonte fortement le volume



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g , réfrigéré

230 g Beurre

2 kleine Piment(s), frais, finement hachées

0.5 TL Paprikapulver, mild

0.5 TL Épices pimentés

8 g Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

10 Zanderfilet

PRÉPARATION

1. Battre légèrement le beurre jusqu'à ce que la consistance devienne mousseuse. Ajouter petit à petit le QimiQ Whip réfrigéré et continuer à battre.
2. Ajouter les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Remplir le beurre dans une poche à douille en forme d'étoile, dresser des rosettes et mettre au frais.
4. Déposer les rosettes bien réfrigérées sur le filet de sandre cuit et servir.