



BEURRE CAFÉ DE PARIS FOUETTÉ



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

| | |
|--------------|---------------------------------|
| 125 g | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| 230 g | Beurre, mou |
| 20 g | Concentré de tomates |
| 20 g | Moutarde |
| 20 g | Persil, finement hachées |
| 20 g | Estragon, finement hachées |
| 20 g | Ail, coupé fin |
| 10 ml | Jus d'un citron |
| 2 cl | Cognac |
| 10 g | Curry en poudre |
| 10 g | Paprikapulver, mild |
| 8 g | Sel, fraîchement moulu |
| | Poivre noir |

PRÉPARATION

1. Fouetter le beurre jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux. Ajouter progressivement QimiQ classique et remuer jusqu'à ce que la consistance soit lisse.
2. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
3. Mettre le beurre dans une poche à douille avec un embout en forme d'étoile, pocher les rosettes et réfrigérer.
4. Placez les rosettes froides sur le bœuf cuit.