



SAUCES POUR FONDUE CHINOISE



QimiQ AVANTAGES

- De la vraie crème pour une qualité sans égale
- Se mélange durablement à l'huile
- Préparation simple et rapide



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA SAUCE AU CURRY

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 ml Huile végétale

1 TL Curry en poudre

40 g Demi-crème acidulée

Sel et poivre

1 pincée Poivre de Cayenne

POUR LA SAUCE COCKTAIL

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 ml Huile végétale

40 g Demi-crème acidulée

4 cs Ketchup

1 TL Cognac

Tabasco

Sel et poivre

POUR LA SAUCE AUX FINES HERBES

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 ml Huile végétale

40 g Demi-crème acidulée

5 cs Mélange d'herbes, séché, haché

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

POUR LA SAUCE AIRELLES ET RAIFORT

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 ml Huile végétale

40 g Demi-crème acidulée

100 g Confiture d'airelles

20 g Pâte de raifort

Limette(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Pour les sauces, battre la base crème QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile.
2. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.