



# SAUCE COCKTAIL POUR DIPS AVEC WEDGES DE POMMES DE TERRE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- No content maintained



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème
<b>60 ml</b>	Huile de tournesol
<b>1 TL</b>	Moutarde
<b>0.5</b>	Citron(s), le jus
<b>80 g</b>	Ketchup
<b>2 TL</b>	Moutarde de Dijon
<b>2 TL</b>	Raifort
<b>2 cl</b>	Cognac, optionnel
<b>0.5</b>	Poivron rouge, coupé en petits dés
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
<b>500 g</b>	Pommes de terre
<b>60 ml</b>	Huile d'olive
	Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile.
2. content not maintained in this language
3. Préchauffer le four à 180 °C (air pulsé).
4. Couper les pommes de terre en gros quartiers et les mélanger à l'huile d'olive et aux épices. Cuire env. 25 minutes au four préchauffé.