



SAUCE TARTARE AVEC CHAMPIGNONS PANÉS



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



20



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA SAUCE TARTARE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

120 ml Huile de tournesol

1 cs Moutarde

1 Citron(s), le jus

100 g Cornichons, finement hachées

20 g Câpres, finement hachées

20 g Persil, finement hachées

Sel et poivre

POUR LES CHAMPIGNONS PANÉS

2 kg Champignons

1 Sel et poivre

200 g Farine

4 Œuf(s)

300 g Chapelure

1 Citron(s), le jus

Huile végétale, zum Herausbacken

PRÉPARATION

1. Pour la sauce tartare: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile.
2. Incorporer le reste des ingrédients, saler et poivrer.
3. Pour les champignons panés: nettoyer les champignons, les épicer et y verser quelques gouttes de jus de citron. Les tourner dans un mélange de farine, d'œuf et de chapelure, puis les cuire dans l'huile.
4. Servir les champignons accompagnés de la sauce tartare.