BEURRE BATTU AUX HERBES

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation
- Préparation simple et rapide

10

Tipps

Parfait pour accompagner des grillades.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Beurre, fondu
1 bouquet(s)	Ciboulette, finement hachées
1 bouquet(s)	Persil, finement hachées
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Verser le QimiQ dans une jatte, ajouter le beurre fondu et bien mélanger à l’aide d’un mixeur-plongeur.
2. Incorporer les fines herbes et les épices, assaisonner.
3. A l’aide d’une cuillère, prélever de petites portions du mélange, les dresser sur une assiette et placer le tout au congélateur.