



SAUCE AUX NOIX ET AU LARD



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Préparation simple et rapide



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

400 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

600 g Demi-crème acidulée

200 ml Huile d'olive

100 ml Huile de noix

100 ml Eau

160 g Moutarde de Dijon

140 ml Vinaigre

Sel et poivre

200 g Lard, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Pour la sauce à salade: réduire tous les ingrédients (sauf le lard) en purée fine au mixeur-plongeur.
2. Faire griller les lardons et les mélanger à la sauce.