



BEURRE AU YOGOURT, AU CITRON ET AU POIVRE



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 460 G

125 g QimiQ Base crème,

230 g Beurre, mou

100 g Yogourt nature

0.5 Citron(s), pressé

Zeste de citron, râpée

1 cc Coriandre, finement hachées

1 cs Mélisse citronnelle, finement hachées

1 cs

Sel

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le beurre et fouetter avec un batteur-mixeur jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
2. Ajouter le yogourt, le jus de citron, la coriandre, la mélisse citronnelle et les graines de poivre et bien mélanger. Assaisonner de sel.
3. Mettre la masse sur un film alimentaire et former une roulade. Mettre au frais.
4. Couper le beurre froid en rondelle.