



# BEURRE CAFÉ DE PARIS FOUETTÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance moelleuse
- Remonte fortement le volume



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**125 g** , réfrigéré

**230 g** Beurre, mou

**20 g** Concentré de tomates

**20 g** Moutarde

**20 g** Persil, finement hachées

**20 g** Estragon, finement hachées

**20 g** Ail, coupé fin

**10 ml** Jus d'un citron

**2 cl** Cognac

**10 g** Curry en poudre

**10 g** Paprikapulver, mild

**8 g** Sel, fraîchement moulu

Poivre noir

## PRÉPARATION

1. Battre légèrement le beurre jusqu'à ce que la consistance devienne mousseuse. Ajouter petit à petit le QimiQ Whip réfrigéré et continuer à battre.
2. Ajouter les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Remplir le beurre dans une poche à douille en forme d'étoile, dresser des rosettes et mettre au frais.
4. Déposer les rosettes bien réfrigérées sur le filet de bœuf cuit et servir.