



TRUITE FUMÉE À LA SAUCE AU CONCOMBRE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Räucherforellenfilets à 100 g

POUR LA SAUCE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g Yogourt nature
100 g Concombre, in feine Streifen geschnitten
100 g Radieschen, in feine Streifen geschnitten
2 TL Raifort, finement râpé
1 TL Aneth, frais
Sel et poivre

POUR LA DÉCORATION

Concombre
Radieschen
Kaviar
Aneth, frais

PRÉPARATION

1. Couper les filets de truites fumées sans peau en petits morceaux.
2. Pour la sauce, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le yogourt.
3. Ajouter les morceaux de truites fumées, le concombre, les radis, le raifort et l'aneth et mélanger. Assaisonner de sel et de poivre.
4. Dresser dans des coupes et garnir de concombre, de radis, de caviar et d'aneth.