



DIP AU LARD ET AUX OIGNONS



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- No content maintained



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

70 g Lard fumé, coupé en petits dés

70 g Oignon(s), finement hachées

250 g Demi-crème acidulée

5 g Ail, finement hachées

10 g Fines herbes, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faire revenir le lard et les oignons et laisser refroidir.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
3. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.