



DRESSING À L'AIL



QimiQ AVANTAGES

- Émulsionne l'huile
- Pas de séparation de liquides ajoutés
- Les sauces adhèrent à la salade
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 550 ML

50 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

90 ml Huile de tournesol

250 g Demi-crème acidulée

125 ml Bouillon de légumes

5 g Moutarde

10 ml Vinaigre de vin blanc

20 g Ail, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Mixer tous les ingrédients.