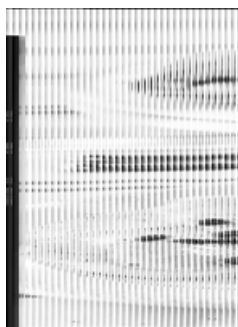




TONNATO DE CHOUX-RAVES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

4 Chou(x)-rave(s), grands

POUR LA SAUCE TONNATO

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
360 g Thon à l'huile, en conserve et égoutté
10 g Moutarde
200 g Yogourt nature
20 g Ketchup
Câpres
Sel
Poivre

POUR LA DÉCORATION

Laitue
Poivron rouge, coupé en lamelles

PRÉPARATION

1. Pour la sauce, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le thon, la moutarde, le yogourt, le ketchup et les câpres et bien mélanger. Assaisonner de sel et de poivre et réduire en purée avec un bâton-mixeur.
2. content not maintained in this language
3. Couper les choux-raves en tranches très fines. Disposer joliment sur une assiette et recouvrir de sauce tonnato.
4. Garnir avec de la laitue, des lamelles de poivrons rouges et des câpres.