



DIP AU LARD ET AUX OIGNONS



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

140 g Lard fumé, coupé en petits dés

140 g Oignon(s), finement hachées

500 g Demi-crème acidulée

10 g Ail, finement hachées

20 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.