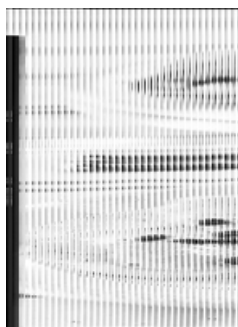




TONNATO DE CHOUX-RAVES



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

2 grande(s) Chou(x)-rave(s), pelée

POUR LA SAUCE TONNATO

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

180 g Thon à l'huile, en conserve et égoutté, = 1 boîte de conserve

1 cc Moutarde

100 g Yogourt nature

1 cs Ketchup

Câpres

Sel et poivre

Laitue, pour la décoration

Poivron rouge, pour la décoration

Câpres, pour la décoration

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.