SAUCE-DIP REMOULADE

QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- L’utilisation d’œufs n’est pas nécessaire
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

80 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Mayonnaise, 80 % de matières grasses
30 g	Oignon(s), coupé fin
60 g	Cornichons, finement hachées
15 g	Câpres, coupé fin
15 g	Anchois à l’huile, en conserve et égouttés, coupé fin
5 g	Moutarde
10 ml	Jus d’un citron
10	Persil
5 g	Cerfeuil, finement hachées
5 g	Estragon, finement hachées
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu’à l’obtention d’une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Assaisonner.