



SALADE D'ŒUFS AVEC DRESSING AU CURRY

QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Réduit la coloration



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

12 Œuf(s), dur(s)

POUR LE DRESSING

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Demi-crème acidulée

1 g Curry en poudre

5 g Sel et poivre

5 ml Vinaigre

3 g Ail, pressé

20 g Confiture d'abricots

PRÉPARATION

1. Pour le dressing, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
2. Mariner les quartiers d'œufs avec le dressing et servir.