



# FILETS DE POULET GRILLÉS ET MARINÉS AUX FINES HERBES



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Émulsionne l'huile
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Empêche le dessèchement des aliments grillés



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**60 ml** Huile d'olive

**60 ml** Eau

**1 cs** Sucre de canne

**40 g** Fines herbes, haché

**3** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**3 cs** Jus d'un citron

**1 cs** Tabasco

Sel et poivre

**8** Filets de blanc de poulet à 125 g

## PRÉPARATION

1. Pour la marinade, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter petit à petit l'huile d'olive. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
2. Laisser macérer les filets de poulet dans la marinade pendant 3 à 4 heures au réfrigérateur.
3. Retirer la viande. Déposer la viande sur le grill et la napper sans cesse de marinade légèrement réchauffée.