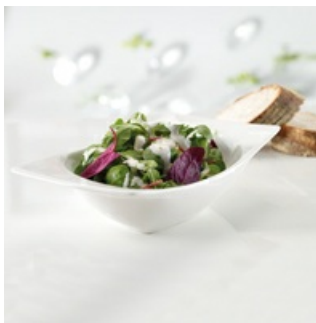




# SAUCE POUR SALADE FRUITÉE EXOTIQUE DE MICHA SCHÄRER



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Les sauces adhèrent à la salade
- Stable à l'alcool et aux acides
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**5 cs** Vinaigre de cerise

**5 cs** Vinaigre de pomme (optional)

**5 cs** Vinaigre balsamique, blanc

**4 cs** Huile d'olive

**1** Limette(s), jus et zeste finement râpé

**4 cs** Sirop d'orange

Sel

Poivre blanc, moulues

**2 cs** Ciboulette

**200 g** Rampon

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le vinaigre de cerise ou de pomme et mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène. Ajouter ensuite le vinaigre balsamique blanc, l'huile d'olive, le zeste et le jus de limette ainsi que le sirop d'orange et bien mélanger le tout.
3. Assaisonner de sel et de poivre et affiner avec de la ciboulette finement ciselée.
4. Servir avec du rampon et une garniture de saison.