



CARPACCIO DE LÉGUMES AU PESTO ROSSO DE MICHA SCHÄRER

QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1	Courgette(s)
1	Aubergine
1	Poivron rouge
1	Poivron(s) jaune(s)
1	Poivron orange
2 cs	Huile d'olive
	Sel
	Poivre blanc, fraîchement moulu
100 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
50 g	Purée de tomates
	Tabasco
25 g	Pignons, grillé
0.5 bouquet(s)	Basilic
20 g	Parmesan râpé

PRÉPARATION

1. Laver et parer les légumes. Couper la courgette, l'aubergine et les poivrons en longueur en fines lamelles.
2. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle en Teflon et faire dorer légèrement les légumes des deux côtés pendant environ 5 minutes. Sécher sur un papier absorbant et laisser refroidir.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la purée de tomates et l'assaisonner avec le Tabasco selon le goût. Ajouter les pignons grillés et quelques feuilles de basilic.
4. Mixer finement à l'aide d'un bâton-mixeur. À la fin, assaisonner au sel et au poivre.
5. Disposer les tranches de légumes (carpaccio) par couleur sur une assiette. Répartir une cuillère de pesto rosso dessus. Servir le reste de pesto séparément.
6. Garnir de basilic et de parmesan.