



PETERSILIEMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 281 G

140 g Persil

85 g QimiQ Base crème

50 g Beurre

4.5 g Sel

2 g Poivre blanc

PRÉPARATION

1. Petersilie in stark gesalzenem Wasser blanchieren. Gut ausdrücken, grob schneiden und in einen Cutter geben.
2. QimiQ Classic und Butter dazugeben, zu einem feinen Püree verarbeiten und mit Salz abschmecken.
3. In eine Form abfüllen und auskühlen lassen.