



FONDUE CHINOISE AVEC SAUCES AU QIMIQ DE MICHA SCHÄRER



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

2 Carotte(s)

1 Courgette(s)

0.5 Poireau

2000 ml Bouillon de légumes

800 g Filet de boeuf, coupé

100 g Cornichons

100 g Mini épis de maïs

100 g Petits oignons blancs

POUR LA SAUCE QIMIQ AU CURRY:

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Séré maigre

3 cc Curry en poudre, doux

Sel et poivre

Poivre de Cayenne

POUR LA SAUCE QIMIQ COCKTAIL:

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Séré maigre

4 cs Ketchup

1 cc Cognac

Tabasco

Sel et poivre

POUR LA SAUCE QIMIQ AUX HERBES:

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Séré maigre

5 cs Fines herbes, haché

Sel et poivre

Ail en poudre

POUR LA SAUCE QIMIQ AUX AIRELLES ET AU RAIFORT:

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Séré maigre

100 g Confiture d'airelles

20 g Pâte de raifort

Limette(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Couper les carottes, la courgette et le poireau en petits morceaux.
2. Porter à ébullition le bouillon de légumes et ajouter les légumes. Verser dans le caquelon à fondue chinoise.
3. Disposer la viande coupée sur un plateau et servir avec les cornichons, les mini épis de maïs et les petits oignons blancs.

4. Pour les sauces, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à
l\