



SALADE D'ŒUFS AVEC DRESSING AU CURRY

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation
- Réduit la coloration



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

24 Œuf(s), dur(s)

POUR LE DRESSING

500 g QimiQ Base crème

200 g Demi-crème acidulée

2 g Curry en poudre

10 g Sel et poivre

10 ml Vinaigre

6 g Ail, pressé

40 g Confiture d'abricots

PRÉPARATION

1. Pour le dressing, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
2. Mariner les quartiers d'œufs avec le dressing et servir.