



# GORGONZOLA CREAM DRESSING



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Bonne stabilité
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>175 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>150 g</b>	Crème fleurette, 20% de matière grasse
<b>75 g</b>	Babeurre
<b>75 g</b>	Huile d'olive
<b>20 g</b>	Jus d'un citron
<b>20 g</b>	Vinaigre de vin rouge
<b>10 g</b>	Ail, haché
<b>10 g</b>	Pignons, grillé
<b>3 g</b>	Ciboulette, finement hachées
<b>1.5 g</b>	Persil, finement hachées
<b>1.5 g</b>	Thym, finement hachées
<b>100 g</b>	Gorgonzola, émietté
	Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language