



# VITELLO TONNATO



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** Viande de veau, cuite dans du vin blanc, coupé en fines tranches

### POUR LA SAUCE TONNATO

**250 g** QimiQ Base crème

**200 g** Thon à l'huile, en conserve

**15 g** Anchois à l'huile, en conserve et égouttés

**20 g** Câpres

**25 ml** Jus d'un citron

**25 ml** Vinaigre balsamique

**25 ml** Huile d'olive extra vergine

Sel et poivre

### POUR GARNIR

Câpres

Cresson

## PRÉPARATION

1. Pour la sauce Tonnato, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et réduire en purée avec un bâton mixeur.
2. Dresser les tranches de viande de veau sur une assiette et répartir la sauce par-dessus.
3. Garnir de câpres et de cresson.