



VITELLO TONNATO



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

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

POUR LA SAUCE TONNATO

500 g QimiQ Base crème

400 g Thon à l'huile, en conserve, égoutté

30 g Anchois à l'huile, en conserve et égouttés

40 g Câpres

50 ml Jus d'un citron

50 ml Vinaigre balsamique

50 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.