



SAUCE CRÉMEUSE À LA CIBOULETTE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Yogourt nature

4 , haché

2 bouquet(s) Ciboulette, finement hachées

Sel et poivre

Worcestershire sauce (optional)

6 cs Huile d'olive

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients, assaisonner et bien mélanger.