



DIP AU CURRY



QimiQ AVANTAGES

- Réduit la formation de peau
- 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

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Demi-crème acidulée

1 cc Curry en poudre

100 g Cocktail de fruits, conserve, égoutté

Sel et poivre

Jus d'un citron

Sauce de soja

PRÉPARATION

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