



# DIP AU RAIFORT



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Émulsionne l'huile



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**80 ml** Huile de tournesol

**40 g** Demi-crème acidulée

**5 g** Moutarde

**1 cs** Raifort, râpée

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter peu à peu l'huile de tournesol au QimiQ en remuant jusqu'à ce que la masse émulsionne.
3. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.