



# CREMA DE FRESAS EN LA THERMOMIX



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Préparation rapide et facile



15



simplement

## Conseils

Affiner avec de l'aneth.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>150 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>2</b>	Avocat(s), évidé
<b>2 cc</b>	Jus d'un citron
<b>4 cs</b>	Ketchup
<b>4 cs</b>	Mayonnaise, 80 % de matières grasses
	Sel et poivre
	Aneth
<b>200 g</b>	Crevettes, prêt à manger

## PRÉPARATION

1. Couper les avocats en dés et les arroser de jus de citron.
2. Mettre le QimiQ Classic non refroidi, le ketchup, la mayonnaise, le sel, le poivre et l'aneth dans le bol du mixeur et mélanger pendant 1 minute à la vitesse 3.
3. Mélanger avec l'avocat et les crevettes et servir garni d'herbes fraîches.