BOULETTES DE CREVETTES ET DIP AU LAIT DE COCO ET AUX CACAHUÈTES

QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les aliments grillés gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LES BOULETTES DE CREVETTES

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g	Crevettes, pelée
2 cs	Huile d’olive
1	Limette(s), jus et zeste finement râpé
15 g	Coriandre, frais
80 g	Poivron rouge, coupé en dés
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
70 g	Noix de coco râpée
	Noix de coco râpée

POUR LE DIP AU LAIT DE COCO ET AUX CACAHUÈTES

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
3 cs	Huile d’olive
60 ml	Lait de coco
1	Limette(s), jus et zeste finement râpé
50 g	Cacahuètes grillées, finement hachées
20 g	Beurre de cacahuète
	Sel
	Poivre noir, fraîchement râpé

PRÉPARATION

1. Pour les boulettes de crevettes, couper les crevettes décortiquées en petits dés.
2. Fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu’à l’obtention d’une masse lisse. Ajouter petit à petit l’huile d’olive en remuant jusqu’à ce que la masse émulsionne.
3. Ajouter les crevettes, le jus de limette, le zeste de limette râpé, la coriandre, les dés de poivrons et les épices et bien mélanger.
4. Former des boulettes et les tourner dans la noix de coco râpée.
5. Faire cuire au barbecue en cuisson indirecte, à feu doux, couvercle fermé.
6. Pour le dip, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu’à l’obtention d’une masse lisse. Ajouter petit à petit l’huile d’olive en remuant jusqu’à ce que la masse émulsionne.
7. Ajouter les autres ingrédients, bien mélanger et assaisonner de sel et de poivre. Servir avec les boulettes de crevettes.