



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.