



POIVRONS FARCIS À LA MOUSSE DE CHORIZO



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

6 Poivron(s)

50 g Demi-crème acidulée

1 cc Paprika en poudre, doux

100 g Tomates séchées, coupé

1 cc Cumin, moulues

120 g Chorizo [Salami espagnol avec du paprika], coupé

60 g Olives noires, haché

40 g Oignon(s) de printemps, coupé

1 cs Persil, haché

40 g Ketchup

PRÉPARATION

1. Couper le dessus des poivrons et retirer les pépins.
2. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
3. Ajouter les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
4. Répartir la masse dans les poivrons et mettre au frais.