



CREVETTES À LA SAUCE COCKTAIL



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

160 g	QimiQ Base crème
250 g	Mayonnaise, 80 % de matières grasses
80 g	Ketchup
20 g	Moutarde de Dijon
20 g	Raifort, râpée
4 cl	Cognac
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
500 g	Crevettes, prêtes à manger
2	Avocat(s), coupé en dés
1	Poivron rouge, coupé en petits dés
	Feuilles de laitue, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Pour la sauce cocktail, mettre le QimiQ Classic, la mayonnaise, le ketchup, la moutarde, le raifort, le cognac, le sel et le poivre dans un mixeur et bien mixer.
2. Mariner les crevettes avec la sauce. Ajouter l'avocat et les poivrons rouges.
3. Garnir avec des feuilles de laitue et servir.