



SALADE DE PÂTES ASIATIQUE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les sauces adhèrent à la salade



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 ml Huile de sésame, grillé

45 ml Vinaigre de ris

7 g Sauce de chili Sriracha

25 g Pâte miso blanche

25 g Sauce aux huîtres

5 g Sel

450 g Pâtes Udon

450 g Crevettes 16/20 P&D

100 g Oignons blancs, coupé

100 g Pommes rouges, coupé en dés

70 g Châtaignes d'eau

25 g Saucisses chinoises, coupé fin

30 g Pousses de daïkon

75 g Poivron rouge, coupé

25 g Oignon(s) de printemps, coupé fin

70 g Pousses de bambou, en conserve et bien égouttées

15 g Graines de sésame noir, grillé

15 g Graines de sésame blanc, grillé

PRÉPARATION

1. Pour la sauce à salade: Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Doucement mélanger avec l'huile de sésame jusqu'à ce que la masse émulsionne.
2. Y ajouter le vinaigre, la sauce de chili Sriracha, la pâte miso et la sauce aux huîtres et mixer.
3. Faire cuire les pâtes, égoutter et laisser refroidir.
4. Ajouter aux pâtes la sauce à salade, les crevettes et le reste des ingrédients et mélanger soigneusement. Bien réfrigérer.
5. Garnir des cubes de poivron, des pousses de bambou et de l'oignon de printemps ainsi que du sésame et servir.