



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 ml** Huile d'olive

**20 ml** Jus d'un citron

**45 g** Moutarde de Dijon

**150 g** Crème fleurette, 10% de matière grasse

**15 g** Miel

**5 g** Sel

**2 g** Poivre noir, moulues

**100 g** Nashi-Birne, julienne

**100 g** Pomme rouge , julienne

**100 g** Honeycrisp pomme, julienne

**45 g** Céleri-rave, julienne

**25 g** Pistaches

**45 g** Noix, haché

**40 g** Canneberges/airelles séchées

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language