



BEURRE CAFÉ DE PARIS FOUETTÉ



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
230 g	Beurre, mou
20 g	Concentré de tomates
20 g	Moutarde
20 g	Persil, finement hachées
20 g	Estragon, finement hachées
20 g	Ail, coupé fin
10 ml	Jus d'un citron
2 cl	Cognac
10 g	Curry en poudre
10 g	Paprika en poudre, doux
8 g	Sel, fraîchement moulu
	Poivre noir

PRÉPARATION

1. Fouetter le beurre jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux. Ajouter progressivement QimiQ classique et remuer jusqu'à ce que la consistance soit lisse.
2. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
3. Mettre le beurre dans une poche à douille avec un embout en forme d'étoile, pocher les rosettes et réfrigérer.
4. Placez les rosettes froides sur le bœuf cuit.