



BEURRE PIMENTÉ FOUETTÉ SUR DE LA SANDRE FRIT



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
2 petite(s)	Piment(s), frais, finement hachées
0.5 cc	Paprika en poudre, doux
0.5 cc	Épices pimentés
8 g	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
10	Filet de sandre

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, et réfrigérer.
4. Placer les rosettes froides sur la sandre frit et servir.