



SAUCE-DIP À L'AVOCAT



QimiQ AVANTAGES

- Réduit la coloration
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Avocat(s), pelée

1 cs Moutarde, forte

125 g Yogourt nature

Jus d'un citron

Tabasco

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les avocats, la moutarde, le yogourt, le jus de citron, le Tabasco, le sel et le poivre et réduire le tout en purée avec un bâton-mixeur.