



BEURRE FOUETTÉ AUX FINES HERBES ET À L'AIL POUR DES LÉGUMES GRATINÉS



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance moelleuse
- Remonte fortement le volume



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g QimiQ Whip , réfrigéré

230 g Beurre

20 g Ciboulette, finement hachées

20 g Persil, finement hachées

5 g Coriandre, finement hachées

40 g Ail, finement hachées

8 g Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Battre légèrement le beurre jusqu'à ce que la consistance devienne mousseuse. Ajouter petit à petit le QimiQ Whip réfrigéré et continuer à battre.
2. Ajouter les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Mettre le beurre dans une forme recouverte de film alimentaire et bien réfrigérer.
4. Couper en fines tranches, mettre sur les légumes chauds et faire gratiner un court instant sous un grill salamandre.