



# 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.