



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Remonte fortement le volume
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**2 kg** Filet de boeuf

Sel et poivre

**60 ml** Huile d'olive

**6** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**240 g** Tomate(s), écrasé

Sel et poivre

Red pepper flakes

**20 g** Persil

**50 g** Câpres

**24 g** Piment en poudre

**180 g** Oignon(s), coupé

**120 g** Beurre

**2 cl** Jus d'un citron

**20 g** Sucre de canne

**1 pincée** Poivre de Cayenne

**400 ml** Bouillon de bœuf

**175 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**325 g** Beurre, mou

**50 g** Fines herbes

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language