SAUCES POUR FONDUE CHINOISE

QimiQ AVANTAGES

- De la vraie crème pour une qualité sans égale
- Se mélange durablement à l' huile
- Préparation simple et rapide

15 simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA SAUCE AU CURRY

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 ml	Huile végétale
1 cc	Curry en poudre
40 g	Demi-crème acidulée
	Sel et poivre
1 pincée	Poivre de Cayenne

POUR LA SAUCE COCKTAIL

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 ml	Huile végétale
40 g	Demi-crème acidulée
4 cs	Ketchup
1 cc	Cognac
	Tabasco
	Sel et poivre

POUR LA SAUCE AUX FINES HERBES

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 ml	Huile végétale
40 g	Demi-crème acidulée
5 cs	Mélange d'herbes, séché, haché
1	Gousse(s) d'ail, finement hachées

POUR LA SAUCE AIRELLES ET RAIFORT

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 ml	Huile végétale
40 g	Demi-crème acidulée
100 g	Confiture d'airelles
20 g	Pâte de raifort
	Limette(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Pour les sauces, battre la base crème QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile.
2. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.