



# 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.