



# SALADE D'ÉPINARDS ET CAROTTES AU DRESSING À L'ARGOUSIER



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les sauces adhèrent à la salade
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Réduit la coloration



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**400 g** Épinards en branches

**250 g** Carotte(s), grossièrement râpée

## POUR LE DRESSING

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 g** Yogourt nature

**125 ml** Eau

**1 cs** Noix, finement hachées

**2 cc** Concentré d'argousier, sucré

**2 cs** Vinaigre de pomme

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Pour le dressing, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients, mélanger, assaisonner et servir avec la salade préparée d'épinards et carottes.