MINI BURGERS AVEC UNE SALADE DE CHOU

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Préparation simple et rapide

20

simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LES HAMBURGERS

600 g	Viande hachée de bœuf
1	Oignon(s), coupé fin
60 g	Beurre
1	Œuf(s)
1 cs	Chapelure
	Persil, finement hachées

POUR LA SALADE DE CHOU

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
60 ml	Huile végétale
20 ml	Vinaigre de pomme
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
400 g	Chou blanc, coupé en julienne
100 g	Carotte(s), pelée

PRÉPARATION

1. Pour les hamburgers: faire revenir l'oignon dans le beurre et bien mélanger avec les ingrédients restants. Façonner en hamburgers et poêler dans l'huile chaude.
2. Pour la salade de chou: fouetter le QimiQ non réfrigérée jusqu'à ce qu'il soit bien lisse. Fouetter rapidement dans l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Ajouter la marinade de légumes et assaisonner au goût.
3. Servir les mini-burgers avec la salade de chou.