



# CÔTELETTES DE PORC AUX BEURRES AUX HERBES ET SA SAUCE À L'AIL



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation
- No content maintained



20



simplement

## Conseils

### INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**10** Côtelettes de porc

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Huile végétale, pour cuisson

### POUR LE BEURRE AUX HERBES

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

**230 g** Beurre, fondu

**20 g** Ciboulette, finement hachées

**20 g** Persil, finement hachées

**5 g** Coriandre, finement hachées

**40 g** Ail

**8 g** Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

### POUR LA SAUCE À L'AIL

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

**60 ml** Huile d'olive

**20 g** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**0.5** Citron(s), le jus

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

## PRÉPARATION

1. Pour le beurre aux herbes: battre légèrement le beurre jusqu'à ce que la consistance devienne mousseuse. Ajouter petit à petit le QimiQ Whip réfrigéré et continuer à battre. Ajouter les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité. Mettre le beurre dans une forme recouverte de film alimentaire et bien réfrigérer.
2. Pour la sauce à l'ail: fouetter le QimiQ classique (à température ambiante). Ajouter lentement l'huile d'olive. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Assaisonner selon votre envie.
3. Assaisonner les côtelettes de porc à votre goût et faire griller des deux côtés. Servir avec le beurre aux herbes et la sauce à l'ail.