



# MOUSSE À LA TOMATE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Se mélange durablement à l'huile
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 24 PORTIONS

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

**2 cs** Tomates séchées à l'huile

**2 cs** Huile du bocal de tomates

**1** Gousse(s) d'ail

**1 cs** Vinaigre balsamique blanc, ou vinaigre de herbes

**2 cs** Concentré de tomates

**100** Crème fouettée 36 % grasse

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients, sauf la crème, dans un bol et les réduire en purée fine à l'aide du mixeur-plongeur.
2. Incorporer la crème fouettée. Saler, poivrer et placer au moins 4 heures au frais.