



RECETTE DE BASE POUR LA QIMINAISE FAITE MAISON (200 G)



QimiQ AVANTAGES

- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



5



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 200 G

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 ml Huile de tournesol

1 cc Moutarde

0.5 Citron(s), le jus

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter peu à peu l'huile en remuant, ajouter la moutarde et le jus de citron, assaisonner et fouetter bien jusqu'à ce que la Qiminaise devienne crémeuse.