



SALADE DE JEUNE HARENG AUX POMMES ET CORNICHONS



QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Pas de séparation de liquides ajoutés



10



simplement

Conseils

Servir avec un pain de seigle.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
60 ml	Huile de tournesol
1 cc	Moutarde
0.5	Pomme(s), pelée, coupé en petits dés
40 g	Chou blanc, coupé en julienne
100 g	Pommes de terre, pelées et cuites, coupés en petits dés
0.5	Oignon(s) rouge(s) , coupés en petits dés
40 g	Cornichons, coupés en petits dés
220 g	Filet de jeune hareng, coupé en petits dés
0.5 cc	Sucre
1 pincée	Poivre de Cayenne
1	Gousse(s) d'ail, finement hachées
30 ml	Vinaigre balsamique blanc
1 goutte de	Jus d'un citron
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Fouette le QimiQ classique jusqu'à obtenir une consistance lisse. Incorporer l'huile et ajouter le reste des ingrédients puis bien mélanger.
2. Assaisonner et bien réfrigérer.
3. Avant de servir, bien fouetter.