



VINAIGRETTE AU YOGOURT



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Aucune mayonnaise nécessaire
- Bien réfrigéré au moins une semaine



5



simplement

INGRÉDIENTS POUR 975 G

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

270 Huile de tournesol

500 g Yogourt, 10 % de matières grasses

80 Vinaigre balsamique blanc

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 pincée Sucre

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Mixer tous les ingrédients avec un bâton-mixeur.
2. Vous pouvez utiliser du vinaigre balsamique et du vinaigre de vin blanc.