



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
- Préparation simple et rapide



20



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LE BEURRE AUX HERBES

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Beurre, fondu

1 bouquet(s) Ciboulette, finement hachées

1 bouquet(s) Persil, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

POUR LA SAUCE À L'AIL

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

4 cs Huile d'olive

3 Gousse(s) d'ail, finement hachées

0.5 Citron(s), le jus

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

POUR LES CÔTELETTES DE PORC

4 Côtelettes de porc

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Huile végétale,

PRÉPARATION

1. Pour le beurre aux herbes: mélanger le QimiQ classique lisse avec du beurre fondu à l'aide d'un Blender. Ajouter les herbes et les épices et assaisonner à votre goût. En utilisant une cuillère à dessert façonner individuellement le mélange puis poser sur une plaque et mettre au congélateur.
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.