



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Émulsionne l'huile
- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 , à 180 g

1 Huile d'olive,

250 g QimiQ Sauce Base

200 g Betterave(s) rouge(s), cuit

Sel et poivre

1 Gousse(s) d'ail

1 pointe(s) Cumin, moulues

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

120 ml Huile de tournesol

1 cc Moutarde

Sel et poivre

20 g Coriandre, haché

0.5 Orange(s), jus et zeste finement râpé

1 filet Vinaigre

4 Fenouil

4 Orange(s),

Huile d'olive, pour cuisson

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language