SAUCE TARTARE AVEC CHAMPIGNONS PANÉS

QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained

20

simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA SAUCE TARTARE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
120 ml	Huile de tournesol
1 cs	Moutarde
1	Citron(s), le jus
100 g	Cornichons, finement hachées
20 g	Câpres, finement hachées
20 g	Persil, finement hachées
	Sel et poivre

POUR LES CHAMPIGNONS PANÉS

2 kg	Champignons
1	Sel et poivre
200 g	Farine
4	Œuf(s)
300 g	Chapelure
1	Citron(s), le jus
	Huile végétale, pour frire

PRÉPARATION

1. Pour la sauce tartare: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile.
2. Incorporer le reste des ingrédients, saler et poivrer.
3. Pour les champignons panés: nettoyer les champignons, les épicer et y verser quelques gouttes de jus de citron. Les tourner dans un mélange de farine, d'œuf et de chapelure, puis les cuire dans l'huile.
4. Servir les champignons accompagnés de la sauce tartare.