



# 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.