



# BEURRE BATTU AUX HERBES



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation
- Préparation simple et rapide



10



simplement

## Conseils

Parfait pour accompagner des grillades.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**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

## PRÉPARATION

1. Verser le QimiQ dans une jatte, ajouter le beurre fondu et bien mélanger à l'aide d'un mixeur-plongeur.
2. Incorporer les fines herbes et les épices, assaisonner.
3. A l'aide d'une cuillère, prélever de petites portions du mélange, les dresser sur une assiette et placer le tout au congélateur.