



SAUCE TARTARE AVEC CHAMPIGNONS PANÉS



QimiQ AVANTAGES

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



20



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA SAUCE TARTARE

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
60 ml	Huile de tournesol
1 cc	Moutarde
0.5	Citron(s), le jus
50 g	Cornichons, finement hachées
10 g	Câpres, finement hachées
10 g	Persil, finement hachées
	Sel et poivre

POUR LES CHAMPIGNONS PANÉS

1 kg	Champignons
	Sel et poivre
0.5	Citron(s), le jus
100 g	Farine
2	Œuf(s)
150 g	Chapelure
	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.