



FILETS DE TRUITE ACCOMPAGNÉS DE SALADE DE CONCOMBRES À LA CRÈME



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- No content maintained



15



simplement

Conseils

Le vinaigre de pomme peut être remplacé par du vinaigre balsamique blanc.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA SALADE DE CONCOMBRES À LA CRÈME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

120 ml Huile végétale

360 g Demi-crème acidulée

4 Concombre, coupé en tranches

100 ml Vinaigre de pomme

1 bouquet(s) Aneth

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel et poivre

POUR LES FILETS DE TRUITE

20 Filets de truite

Sel et poivre

Huile d'olive, pour cuisson

PRÉPARATION

1. Pour la salade de concombres à la crème: battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer progressivement l'huile puis les autres ingrédients. Saler et poivrer.
2. Pour les filets de truite: saler et poivrer le poisson et le rôtir lentement dans l'huile d'olive chaude, côté peau.
3. Pour les filets de truite: saler et poivrer le poisson et le rôtir lentement dans l'huile d'olive chaude, côté peau.
4. Servir les filets de truite avec la salade de concombres à la crème