



ROASTBEEF AVEC SAUCE RÉMOULADE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



10



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

500 g , coupé fin

POUR LA SAUCE RÉMOULADE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 ml Huile de tournesol

1 cc Moutarde

0.5 Citron(s), le jus

0.5 Oignon(s) rouge(s) , coupé fin

30 g Cornichons, finement hachées

10 g Câpres, haché

10 g Anchois à l'huile, en conserve et égouttés, coupé fin

1 petit bouquet Persil, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Pour la sauce rémoulade: battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer progressivement l'huile, puis ajouter le reste des ingrédients et assaisonner à sa guise.
2. Servir le roast-beef avec la sauce rémoulade.