



# SAUCE AUX NOIX ET AU LARD



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**400 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**600 g** Demi-crème acidulée

**200 ml** Huile d'olive

**100 ml** Huile de noix

**100 ml** Eau

**160 g** Moutarde de Dijon

**140 ml** Vinaigre

Sel et poivre

**200 g** Lard, coupé en dés

## PRÉPARATION

1. Pour la sauce à salade: réduire tous les ingrédients (sauf le lard) en purée fine au mixeur-plongeur.
2. Faire griller les lardons et les mélanger à la sauce.