

BURGER MÉDITERRANÉEN AVEC HALLOUMI ET DIP À L'AVOCAT



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide





10

simplement

Conseils

Agrémenter de basilic.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POLID LE DID À L'AVOCAT

POUR LE DIP A L'A	AVOCAT
250 g	QimiQ Base crème
80 ml	Huile d'olive
500 g	Avocat(s),
1 cc	Moutarde de Dijon
2 pièce(s)	Limette(s), jus et zeste finement râpé
100 g	Yogourt grec
1 goutte de	Tabasco
10 g	Coriandre, haché
	Sel et poivre
POUR LE BURGER	
4 pièce(s)	Petits pains hamburger
4 pièce(s)	, grillé
	Feuilles de laitue
	Radis, coupé en tranches

PRÉPARATION

- 1. Pour le dip à l'avocat: battre le QimiQ Classic jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile. Mélanger les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.
- 2. Griller le halloumi des deux côtés, puis le garnir de dip à l'avocat, de tranches de radis et de salade. Agrémenter de basilic.