



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

POUR LE DIP À L'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.