



MAYONNAISE À LA CORIANDRE AVEC FRITES DE PATATE DOUCE



QimiQ AVANTAGES

- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



10



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE MAYONNAISE À LA CORIANDRE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 ml Huile de tournesol

40 ml Huile de sésame

30 g Coriandre, finement hachées

2 pièce(s) Limette(s), jus et zeste finement râpé

goutte de Tabasco

Sel et poivre

1 Coriandre, moulues

10 g Moutarde de Dijon

POUR LES FRITES

1 kg Patates douces

Sel et poivre

Coriandre, moulues

0.5 cc Paprika en poudre, doux

1 cs Féculé de maïs

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile. Mélanger les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.
2. Pour les frites de patates douces: éplucher les patates et les couper en bâtonnets. Assaisonner et saupoudrer de maïzena. Cuire à 180 °C sous le gril pendant 12 à 15 minutes environ. Servir pour accompagner des grillades.