

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

POUR LE MATONIN	IAISE A 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	Fécule 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.