



BEURRE AUX HERBES ET À L'AIL (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Une préparation facile et rapide
- Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Souligne le goût propre des ingrédients
- Stable à la congélation



Conseils

Le beurre aux herbes peut être congelé en portions pour en faire des réserves.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
2	Gousse(s) d'ail
1	Oignon(s), coupées en deux
1 petit bouquet	
1 petit bouquet	Basilikum, Blätter davon
250 g	Beurre, zimmerwarm
0.5 bouquet(s)	Ciboulette, in Röllchen
1 cc	Sel
	Poivre

PRÉPARATION

1. Ajouter l'ail, l'oignon, le persil et le basilic dans le bol du mixeur et hacher 8 sec./vitesse 5.
2. Ajouter le QimiQ Classic non refroidi, le beurre, la ciboulette, le sel et le poivre et mélanger 30 sec./vitesse 6.