



# EMINCÉ DE DINDE (THERMOMIX)



## QimiQ AVANTAGES

- Une consistance onctueuse en un clin d'œil
- 
- Possibilité de réchauffer sans problème
- 



## Conseils

Servez avec des champignons.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>1</b>	Oignon(s), coupées en deux
<b>40 g</b>	Huile
<b>500 g</b>	Putengeschnetzeltes, coupé en lamelles
<b>150 g</b>	Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes
	Sel
	Poivre
<b>15 g</b>	Speisestärke
<b>1 cs</b>	Moutarde

## PRÉPARATION

1. Mettre l'oignon dans le bol du mixeur, le hacher 3 secondes/vitesse 5.
2. Ajouter l'huile, faire revenir pendant 2 minutes/120°C/niveau 1.
3. Ajouter la viande de dinde, faire revenir pendant 10 minutes/100°C/marche à gauche/agitation douce.
4. Ajouter la crème de base QimiQ, l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes, le sel, le poivre, la fécule et la moutarde et laisser mijoter encore 3 min/100 °C/marche à gauche/agitation de la moutarde.