



# DIP AU GORGONZOLA



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplemer

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Gorgonzola, sans croûte

**250 g** Demi-crème acidulée

**1 petite(s)** Oignon(s), finement hachées

Cognac

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Écraser avec une fourchette le gorgonzola sans croûte.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le gorgonzola, la crème acidulée, les oignons et le brandy et bien mélanger.
3. Assaisonner de sel et de poivre.