



BEURRE AU YOGOURT, AU CITRON ET AU POIVRE



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 900 G

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

460 g Beurre, mou

200 g Yogourt nature

50 ml Jus d'un citron

Zeste de citron, râpée

2 cc Coriandre, finement hachées

2 cs Mélisse citronnelle, finement hachées

2 cs Graines de poivre vert

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le beurre et fouetter avec un batteur jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
2. Ajouter le yoghourt, le jus de citron, la coriandre, la mélisse citronnelle et les graines de poivre et bien mélanger. Assaisonner de sel.
3. Mettre la masse sur un film alimentaire et enrouler-le en formant un cylindre. Mettre au frais.
4. Couper le beurre froid en rondelle.