



POIVRONS FARCIS À LA MOUSSE DE CHORIZO



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

300 g	QimiQ Whip , réfrigéré
10	Poivron(s)
50 g	Demi-crème acidulée
5 g	Paprika en poudre, doux
100 g	Tomates séchées, coupé
5 g	Cumin, moulues
200 g	Chorizo [Salami espagnol avec du paprika], coupé
60 g	Olives noires, haché
60 g	Oignon(s) de printemps, coupé
20 g	Persil, haché
40 g	Ketchup

PRÉPARATION

1. Couper le dessus des poivrons et retirer les pépins.
2. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
3. Ajouter les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
4. Répartir la masse dans les poivrons et mettre au frais.