



BEURRE CAFÉ DE PARIS FOUETTÉ



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance moelleuse
- Remonte fortement le volume



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g QimiQ Whip , réfrigéré

230 g Beurre, mou

20 g Concentré de tomates

20 g Moutarde

20 g Persil, finement hachées

20 g Estragon, finement hachées

20 g Ail, coupé fin

10 ml Jus d'un citron

2 cl Cognac

10 g Curry en poudre

10 g Paprika en poudre, doux

8 g Sel, fraîchement moulu

Poivre noir

PRÉPARATION

1. Battre légèrement le beurre jusqu'à ce que la consistance devienne mousseuse. Ajouter petit à petit le QimiQ Whip réfrigéré et continuer à battre.
2. Ajouter les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Remplir le beurre dans une poche à douille en forme d'étoile, dresser des rosettes et mettre au frais.
4. Déposer les rosettes bien réfrigérées sur le filet de bœuf cuit et servir.