



# SAUCE CRÉMEUSE À LA CIBOULETTE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Réduit la formation de peau



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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

**250 g** Yogourt nature

**4** Œuf(s), dur(s)

**1 bouquet(s)** Ciboulette, finement hachées

Sel

Poivre

Worcestershire sauce (optional)

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients, assaisonner et bien mélanger.