



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.