



# TRUITE FUMÉE À LA SAUCE AU CONCOMBRE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Filet(s) de truite fumée à 100 g

### POUR LA SAUCE

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

**250 g** Yogourt nature

**100 g** Concombre, coupé en julienne

**100 g** Radis, coupé en julienne

**2 cc** Raifort, finement râpé

**1 cc** Aneth, frais

Sel et poivre

### POUR LA DÉCORATION

Concombre

Radis

Caviar

Aneth, frais

## PRÉPARATION

1. Couper les filets de truites fumées sans peau en petits morceaux.
2. Pour la sauce, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le yogourt.
3. Ajouter les morceaux de truites fumées, le concombre, les radis, le raifort et l'aneth et mélanger. Assaisonner de sel et de poivre.
4. Dresser dans des coupes et garnir de concombre, de radis, de caviar et d'aneth.