



BROCHETTES DE VIANDE HACHÉE ÉPICÉE



QimiQ AVANTAGES

- Empêche le dessèchement des aliments grillés



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

3 cs Chapelure

500 g Viande hachée, mélange

3 cs Jus d'un citron

1 cs Persil, finement hachées

1 cs Ail, finement hachées

1 cs Origan, finement hachées

Sel et poivre

Huile d'olive, pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la chapelure et mélanger.
2. Ajouter la viande hachée et les épices, mélanger et mettre au frais pendant 2 heures.
3. Former des rouleaux et mettre sur des brochettes.
4. Badigeonner d'huile d'olive et faire griller lentement.