



BEURRE AUX ABRICOTS ET AU CURRY



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable à la congélation



15



simplement

Conseils

Diese Buttermischung kann sofort verwendet werden, oder aber auch für späteren Gebrauch tiefgefroren werden.

INGRÉDIENTS POUR 900 G

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Beurre, mou

240 g Échalote(s), coupés en petits dés

8 Abricots secs, coupés en petits dés

1 cc Curry en poudre

0.5 cc Sambal Oelek

0.5 bouquet(s) Coriandre, finement hachées

Sel

Poivre de Cayenne

Sucre

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le beurre et mixer jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
2. Ajouter les autres ingrédients, mélanger et assaisonner.