



LGHT CRAB CAKES WITH SAFFRON AIOLI AND PICKLED CUCUMBER SALAD



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g Viande de crabe
20 ml Huile d'olive
50 g Œuf(s) complet(s)
50 g Chapelure
20 g Persil, finement hachées
20 g Oignon(s) de printemps, finement hachées
10 g Piment(s), frais, finement hachées
Sel et poivre
Sucre
10 ml Jus d'un citron
5 ml Worcestershire sauce

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
30 g Ail
50 ml Huile d'olive
50 ml Eau
100 g Pommes de terre, pelées et cuites
2 g Safran
Sel et poivre
Sucre
10 ml Jus d'un citron
10 g Persil, finement hachées

500 g Concombre
20 g Sel marin
10 ml Vinaigre
50 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
50 g Demi-crème acidulée
20 ml Huile d'olive
10 g Sucre
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language