



BROCHETTES DE VIANDE HACHÉE ÉPICÉE



QimiQ AVANTAGES

- Empêche le dessèchement des aliments grillés



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

90 g Chapelure

1 kg Viande hachée, mélange

90 ml Jus d'un citron

10 g Persil

20 g Ail, haché

10 g Origan

Sel

Poivre

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.