



MOUSSE AUX BISCUITS À LA VANILLE ET FIGUES AU PORTO



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

POUR LA MOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Vanillekipferl, émiété

1 Gousse(s) de vanille, pulpe

50 ml Liqueur aux œufs

10 g Sucre

250 Crème fouettée 36 % graisse

POUR LES FIGUES AU PORTO

40 g Sucre

40 ml Portwein

Cannelle

4 g Féculé de maïs

8 Feigen

PRÉPARATION

1. Pour la mousse, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les miettes des biscuits à la vanille, les graines de vanille, la liqueur aux œufs et le sucre et mélanger. Incorporer la crème fouettée.
2. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
3. Pour les figes au porto, faire caraméliser le sucre. Déglacer au porto, ajouter la cannelle et laisser cuire jusqu'à ce que le caramel ait dissous. Mélanger la féculé de maïs avec un peu d'eau froide, incorporer à la sauce au caramel, porter à ébullition un court instant et y ajouter les figes.