



GRATIN AU CITRON



QimiQ AVANTAGES

- Les gratins sont légèrement liés
- Peut être réchauffé sans problème
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONEN, 30 X 20 CM AUFLAUFFORM

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

3 Citron(s), unbehandelt

50 g

1 cs Gingembre frais

2 cs Jus d'un citron

0.5 Citron(s), zeste finement râpé

50 g Sucre

4 Jaune(s) d'œuf

80 g Farine

40 g Chapelure

4 Blanc(s) d'œuf

80 g Sucre

Beurre, pour le plat

Sucre glace, pour le plat

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160° C (convection naturelle).
2. Éplucher les citrons, enlever les pépins et couper en dés.
3. Faire cuire 10 à 15 minutes les dés de citron avec le sucre gélifiant et le gingembre et bien laisser refroidir.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le jus de citron, le zeste de citron, le sucre et les jaunes d'œuf et bien mélanger. Y incorporer les dés de citron refroidis.
5. Mélanger la farine et la chapelure.
6. Battre les blancs d'œuf avec le sucre en neige et incorporer, en alternance avec le mélange de farine, à la masse de QimiQ.
7. Beurrer le plat à gratin et saupoudrer de sucre glace.
8. Remplir avec la masse et faire cuire environ 50 minutes dans la partie centrale du four préchauffé (si nécessaire, couvrir de papier d'aluminium entre-temps).