QimiQ

GRATIN AU CITRON



QimiQ AVANTAGES

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





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).
- 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).