



# GRATIN AUX ABRICOTS ET AUX NECTARINES FAIT SUR LE GRIL



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**10** Abricots

**3** Nectarine(s)

**120 g** Mascarpone

**50 g** Sucre

**2 paquet** Sucre vanillé

**2** Œuf(s)

**1** Jaune(s) d'œuf

**0.5** Citron(s), jus et zeste finement râpé

**1 cs** Farine

## PRÉPARATION

1. Laver, couper en deux et dénoyauter les abricots et les nectarines.
2. Fouetter le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
3. Mettre les moitiés d'abricots et de nectarines couche à couche dans un moule de cuisson beurré et verser la sauce à gratiner au dessus.
4. Faire cuire sur le grill à 160°C de chaleur indirecte et à couvercle fermé pendant env. 20 minutes.
5. Avant de servir, saupoudrer avec du sucre glace.