



# MOUSSE AUX MÛRES



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**250 g** Brombeeren

**60 g** Miel

**125 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

Brombeeren, pour la décoration

Zitronenmelisse, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Réduire le QimiQ, les mûres et le miel en purée fine avec un mixeur-plongeur.
2. Incorporer la crème fouettée.
3. Dresser la mousse dans des verres, décorer à sa guise et bien réfrigérer (au moins 4 heures).
4. Décorer de mûres et de mélisse avant de servir.