



# FIGUES ÉTUVÉES AVEC SAUCE AUX FRAISES ET À LA LIQUEUR À L'ORANGE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

8 Feigen

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Fraises, coupé en petits dés

90 ml Orangenlikör, Cointreau

50 g Sucre

## PRÉPARATION

1. Laver les figes et les entailler en forme de croix au sommet. Chauffer de l'eau dans une casserole pourvue d'une passoire à étuver et y cuire les figes 4 minutes environ. Les retirer et les laisser égoutter sur du papier absorbant.
2. Pour la sauce, réduire en purée la base crème QimiQ, les fraises, la liqueur à l'orange et le sucre à l'aide du mixeur-plongeur.
3. Servir les figes accompagnées de la sauce.