



# MOUSSE AUX POIVRONS ROUGES



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**180 g**

**200 g** Mascarpone

**25 ml** Jus d'un citron

Sel

Poivre de Cayenne

Friséesalat, zum Garnieren

## PRÉPARATION

1. Mixer le QimiQ Classic non réfrigéré et les poivrons égouttés avec un bâton-mixeur.
2. Ajouter le mascarpone et le jus de citron et mélanger. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
4. Former à l'aide d'une cuillère des quenelles et servir avec une chicorée frisée.