



# CRÈME AUX RAISINS AVEC YOGOURT ET NOISETTES



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## Tipps

### INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**150 g** Yogourt grec

**70 g** Sucre

**1 pincée** Cannelle

**200 g** Weintrauben, halbiert

**60 g** Noisettes, grossièrement haché

### PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le yogourt grec, le sucre et la cannelle et bien mélanger.
2. Répartir la crème avec les raisins et les noisettes par couches dans des verrines et bien les réfrigérer.