



VERRINES DE MOUSSE AUX FRAISES



QimiQ AVANTAGES

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



10



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Fraises

40 g Sucre

100 g Yogourt grec

100 g Petit-beurres, émietté

0.5 Citron(s), le jus

PRÉPARATION

1. Réduire les fraises et le sucre en purée fine à l'aide d'un mixeur-plongeur.
2. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter 150 g de purée de fraise, le yogourt grec et le jus de citron.
3. Dans des verrines, dresser la mousse aux fraises en alternant avec les miettes de biscuits, en prenant soin de terminer par des fraises.
4. Décorer à sa guise et bien réfrigérer avant de servir.