



SUISSE PIE NATIONALE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Préparation en quelques étapes seulement



15



INGRÉDIENTS POUR 12 TRANCHES

POUR LA BASE ÉPONGE

6 Blanc(s) d'œuf

130 g Sucre

1 pincée Sel

6 Jaune(s) d'œuf

120 g Farine, sans levure

POUR LA CRÈME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 Yogourt grec

100 g Sucre

0.5 Citron(s), le jus

125 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

500 g Framboise(s), pour la décoration

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (four à air pulsé).
2. Pour la base éponge: battre les blancs d'œufs, le sucre et le sel en mousse ferme. Incorporer les jaunes d'œufs, tamiser la farine et mélanger délicatement.
3. Foncer une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, y poser un cadre rectangulaire et y répartir la masse. Cuire 10 minutes environ au four préchauffé. Laisser refroidir.
4. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le yogourt grec, le sucre, le jus et le zeste de citron. Incorporer la crème fouettée.
5. Couper le fond de biscuit en 2 épaisseurs. Répartir la crème sur une épaisseur. Découper une croix au centre de la deuxième et la poser sur la crème.
6. Bien réfrigérer (au moins 4 heures).
7. Décorer de framboises avant de servir.