



CRÈME AU YOGOURT ET AU CITRON



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- La crème peut être servie immédiatement
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème,

250 g Yogourt nature

100 ml Jus d'un citron

60 g Sucre

OPTIONNELLEMENT

200 g Baies, fraîches (optional)

2 cs Liqueur d'orange, Cointreau (optional)

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le yogourt, le jus de citron et le sucre et bien mélanger.
3. Optionnellement, incorporer délicatement les fruits à la masse et affiner avec la liqueur à l'orange.