



FRAISES GRATINÉES



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Stable à la cuisson



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Fromage frais

60 g Fécule de maïs

1 paquet Sucre vanillé

4 Jaune(s) d'œuf

4 Blanc(s) d'œuf

90 g Sucre

POUR LES FRAISES

250 g Fraises, halbiert

50 g Sucre glace

Zitronenschale, finement râpé

1 TL Fécule de maïs

Beurre,

Sucre,

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, la fécule de maïs, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs et remuer jusqu'à ce que la masse devienne mousseuse.
3. Battre les blancs d'œufs avec le sucre en neige et l'incorporer à la masse.
4. Pour les fraises, mélanger les fraises avec le sucre glace, le zeste de citron et la fécule de maïs.
5. Beurrer des petites assiettes creuses et les saupoudrer de sucre. Y répartir les fraises, remplir avec la masse et faire cuire au four préchauffé pendant environ 30 minutes.