



# CRÈME DE POMMES VERTES



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Réduit la coloration



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**200 g** Pommes, acidulées, évidé

**140 g** Sucre

**25 ml** Jus d'un citron

**250 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Réduire en purée le QimiQ Classic non réfrigéré, les pommes, le sucre et le jus de citron.
2. Incorporer la crème fouettée au mélange. En remplir des verrines et servir.