



# CRÈME CARAMEL



## QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance crémeuse
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**100 g** Sucre

**3 cs** Eau

**200 ml** Eau

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

**100 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Mettre le sucre avec 3 cuillerées à soupe d'eau dans une poêle, porter à ébullition à feu vif et faire caraméliser sans remuer en bougeant légèrement la poêle. Retirer du feu.
2. Y verser 2 dl d'eau et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Laisser refroidir.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Mélanger le sirop de caramel avec le QimiQ et mettre au frais pendant au moins 3 heures.
4. Bien remuer la crème avant de servir et y incorporer la crème fouettée.