



# TARTE AUX CERISES ET À LA SEMOULE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1

### POUR LE FOND

**300 g** Cini Minis, émiettés finement

**110 g** Beurre, fondu

### POUR LA GARNITURE

**250 g** QimiQ Base crème

**300 ml** Lait

**60 g** Sucre

Cannelle

**100** Semoule de blé

**250 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

**400 g** Cerises, évidé

### POUR LA DÉCORATION

**200 g** Glaçage de chocolat

Cerises

## PRÉPARATION

1. Pour le fond de tarte: bien mélanger les Cini Mini Flakes et le beurre fondu et les presser dans un moule à tarte.
2. Pour la garniture: porter le lait, le sucre et la cannelle à ébullition. Ajouter la semoule et mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse épaisse.
3. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, y ajouter la semoule et la crème fouettée.
4. content not maintained in this language
5. Napper la tarte de glaçage au chocolat et refroidir encore une demi-heure. Décorer de cerises.