



MOUSSE AUX BISCUITS À LA VANILLE ET FIGUES AU PORTO



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Préparation simple et rapide
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

POUR LA MOUSSE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Vanillekipferl: Petits biscuits à la vanille et aux amandes, émietté
1	Gousse(s) de vanille, pulpe
50 ml	Liqueur aux œufs
10 g	Sucre
250	Crème fouettée 36 % graisse

POUR LES FIGUES AU PORTO

40 g	Sucre
40 ml	Porto
	Cannelle
4 g	Fécule de maïs
8	Figues

PRÉPARATION

1. Pour la mousse, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les miettes des biscuits à la vanille, les graines de vanille, la liqueur aux œufs et le sucre et mélanger. Incorporer la crème fouettée.
2. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
3. Pour les figues au porto, faire caraméliser le sucre. Déglacer au porto, ajouter la cannelle et laisser cuire jusqu'à ce que le caramel ait dissous. Mélanger la fécule de maïs avec un peu d'eau froide, incorporer à la sauce au caramel, porter à ébullition un court instant et y ajouter les figues.