



MOUSSE DE QIMIQ AU RAGUSA DE MICHA SCHÄRER



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

300 g Ragusa

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

3 cs Sucre glace

300 ml Demi-crème

PRÉPARATION

1. Hacher finement le Ragusa et en faire fondre $\frac{3}{4}$ dans un bol au bain-marie.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, puis ajouter le sucre glace et le Ragusa fondu et bien mélanger. Battre en chantilly la demi-crème et en incorporer $\frac{3}{4}$ à la masse de Ragusa-QimiQ.
3. Répartir la mousse dans des coupes à dessert et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit). Avant de servir, décorer avec le reste des morceaux de Ragusa et la crème.