



ASPERGES À LA SAUCE AUX FRAMBOISES DE MICHA SCHÄRER



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 kg Asperges vertes

50 g Beurre

Sel et poivre

500 g Framboise(s)

10 g Jus de limette

20 g Sucre

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

40 g Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Éplucher le tiers inférieur des asperges. Faire bouillir les épluchures d'asperges dans une grande casserole d'eau. Ajouter le beurre, du sel et du poivre. Y faire cuire les asperges épluchées pendant 10 minutes.
2. Réduire les framboises en purée avec le jus de limette et le sucre. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, ajouter le vinaigre balsamique et la purée de framboise et bien mélanger. Assaisonner la sauce aux framboises de sel et de poivre et servir avec les asperges.