



# 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.