



PANNA COTTA D'AVOCAT AVEC LANGOUSTINES



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Garantie de stabilité et les plats ne se décomposent pas
- Économie de temps et de ressources
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

300 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Avocat(s), très mûr

50 ml Jus de limette

50 g Oignon(s) de printemps, coupé fin

200 g Queues d'écrevisses, coupé en dés

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Mélanger le QimiQ classique, l'avocat et jus de citron vert ensemble jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse.
2. Ajouter les oignons vert, les langoustines et bien mélanger. Verser dans des moules et réfrigérer pendant au moins 4 heures, de préférence pendant la nuit.