



CRÈME AU MOÛT THURGOVIENNE DE MICHA SCHÄRER



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

300 ml Moût

1 Orange(s), le jus

1 Citron(s), le jus

2 Jaune(s) d'œuf

100 g Sucre

1 cs Fécule de maïs

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Yogourt nature

PRÉPARATION

1. Porter à ébullition le moût avec le jus de l'orange et du citron.
2. Remuer les jaunes d'œufs avec le sucre et la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange devienne crémeuse. Ajouter le moût au mélange œufs-sucre en mélangeant et le remettre dans la poêle.
3. Faire chauffer avec précaution jusqu'à ce que la crème commence à se lier et verser immédiatement dans un saladier froid à travers un tamis.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, mélanger avec le yogourt et incorporer à la crème refroidie.
5. Garnir de pommes fraîches.