



CRÈME DE FRAISES AU THERMOMIX



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 ml Crème fouettée 36 % graisse

3 cs Yogourt nature

250 g Fraises, coupé en dés

6 cs Miel

POUR GARNIR

100 g Fraises, coupé en quartiers

1 cs Sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Faire mariner les fraises pour la garniture avec du sucre vanillé.
2. Battez à vue la crème fouettée avec l'accessoire de battage à la vitesse 3. Transférer la crème fouettée.
3. Mélanger le QimiQ Classic non refroidi, le yaourt nature, les fraises et le miel à la vitesse 4 / 10 secondes jusqu'à obtenir une crème.
4. Vider la crème du Thermomix et y incorporer la crème fouettée. Verser dans des verres et laisser bien refroidir pendant environ 2 heures.
5. Décorer avec les fraises marinées et les feuilles de menthe.