



TERRINE AUX FRAISES FRAÎCHES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Sucre

50 g Fromage frais

2 cs Jus d'un citron

1 sachet(s) Sucre vanillé

1 cs Liqueur d'orange, Cointreau

125 ml Crème entière, fouetté

100 g Fraises, coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le sucre, le fromage frais, le jus de citron, le sucre vanillé et la liqueur d'orange et bien mélanger.
3. Incorporer la crème fouettée à la masse.
4. Chemiser une terrine (contenance environ ½ l) de film alimentaire et remplir avec la masse.
5. Mettre la terrine au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit). Démouler la terrine, retirer le film alimentaire et garnir avec des fraises.