



# MOUSSE DE TRUITE FUMÉE AU RAIFORT



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Une masse stable, quoiqu'une consistance moelleuse
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**200 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**200 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**100 ml** Fond de poisson

**200 g** Filet de truite, fumé, finement hachées

Sel

Poivre

Raifort

**1 cs** Aneth

**1** Noilly Prat

Jus d'un citron

## PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et le QimiQ Classic et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter le fond de poisson, la truite, le sel, le poivre, le raifort, l'aneth, le vermouth et le jus de citron et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Répartir la masse dans des formes recouvertes de papier sulfurisé et bien réfrigérer.