



PARFAIT À LA LIQUEUR AUX ŒUFS



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

150 g Liqueur aux œufs

20 Sucre

125 Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la liqueur, le sucre et la pulpe de vanille.
2. Incorporer la crème fouettée.
3. Chemiser de petits moules de film alimentaire, y verser la masse et congeler au moins 4 heures.