



UN RÊVE DE FRAISES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

350 g Fraises

2 paquet Sucre vanillé

2 cs Sucre

330 Crème fouettée 36 % graisse

10 Biscuits à la cuillère

PRÉPARATION

1. Laver les fraises, les couper en quatre ou en huit en fonction de leur taille et les faire mariner avec un petit sachet de sucre vanillé.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et y ajouter le sucre et un petit sachet de sucre vanillé.
3. Battre la demi-crème réfrigéré en chantilly et l'incorporer délicatement à la masse.
4. Casser les biscuits à la cuillère en petits morceaux et les ajouter avec les fraises.
5. Remplir la masse dans des verres et mettre au frais pendant au moins 4 heures.