



PUDDING À LA SEMOULE AUX FRAISES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 ml Lait

130 Sucre

60 g Semoule de blé

2 paquet Sucre vanillé

125 Crème fouettée 36 % graisse

250 g Fraises, coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Porter à ébullition le lait avec le sucre cristallisé, ajouter la semoule en remuant et bien laisser gonfler. Laisser refroidir.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le sucre vanillé et la masse de semoule refroidie et bien mélanger.
3. Incorporer la crème fouettée à la masse.
4. Répartir la masse dans des petits moules ou tasses à café et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
5. Démouler avant de servir et garnir avec des fraises.