



CRÈME DE PASTÈQUE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

400 g QimiQ Base crème

800 g Pastèque, grossièrement coupé

500 ml Vin blanc sec

50 ml Jus d'un citron

120 g Sucre

POUR LA GARNITURE

500 g Pastèque, coupé en petits dés

PRÉPARATION

1. Mixer la pastèque, le vin, le jus de citron, le QimiQ Classic et le sucre. Ajouter la garniture et mettre au frais.
2. Remplir dans des coupes et servir.