



# GOURMANDISE AUX MYRTILLES ET MOUSSE À LA LIMETTE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA MOUSSE À LA LIMETTE

**500 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**150 ml** Crème fouettée 36 % graisse

**350 g** Mascarpone

**140 g** Sucre

**80 ml** Jus de limette

**1** Limette(s), zeste finement râpé

### POUR LA GELÉE

**300 g** Myrtille(s), réduit en purée

**2** Feuille de gélatine à 2,7 g

### POUR LA DÉCORATION

Myrtille(s)

## PRÉPARATION

1. Pour la mousse à la limette, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient. Ajouter les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
2. content not maintained in this language
3. Pour la gelée, faire tremper la gélatine, faire fondre et mélanger avec la purée de myrtilles.
4. Dresser un tiers de la mousse à la limette dans des petites formes, y répartir la gelée de myrtilles.
5. Répéter le processus, terminer avec la mousse.
6. Bien réfrigérer les petites formes, démouler, garnir avec des myrtilles fraîches et servir.