



CRÈME À LA PASTÈQUE ET AUX LIMETTES



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA CRÈME AUX LIMETTES

400 g	QimiQ Whip , réfrigéré
250 g	Yogourt grec
90	Sucre
270 ml	Lait de coco
80 ml	Jus de limette
10 g	Zeste de limette, finement râpé

POUR LA GELÉE DE PASTÈQUE

160 g	Pastèque, épépinée
30 g	Sirop de grenadine
12 g	Fécule de maïs
5	Sucre
4 g	Feuilles de gélatine
3 ml	Jus d'un citron
1 pointe(s)	Cardamome, moulues
100 g	Pastèque, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Pour la crème aux limettes, 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. Remplir la crème à moitié dans des verres déposés de travers et mettre au frais.
3. Pour la gelée, porter la pastèque réduite en purée avec le sirop de grenadine et le sucre à ébullition. Lier avec la fécule de maïs et laisser refroidir un peu.
4. Ajouter la gélatine trempée et la faire dissoudre. Assaisonner avec du jus de citron et de la cardamome. Ajouter les dés de pastèque. Laisser refroidir.
5. Verser la gelée de pastèque refroidie sur la crème aux limettes et bien réfrigérer.