



FROMAGE DE BREBIS AUX NOISETTES



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

700 g Fromage de brebis

POUR LA GARNITURE

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Mascarpone

30 ml Huile de noix

50 g Noisettes, grillé

20 g Raisins secs, trempés

Sel

Poivre de Cayenne

PRÉPARATION

1. Couper le fromage de brebis en 3 tranches.
2. Fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
3. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
4. Répartir la garniture sur 2 tranches, les mettre l'une sur l'autre et recouvrir avec la troisième tranche.
5. Envelopper dans du film alimentaire et mettre au frais toute la nuit.