



GRATIN AUX ABRICOTS ET AUX NECTARINES FAIT SUR LE GRIL



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

10 Abricots

3 Nectarine(s)

120 g Mascarpone

50 g Sucre

2 paquet Sucre vanillé

2 Œuf(s)

1 Jaune(s) d'œuf

0.5 Citron(s), jus et zeste finement râpé

1 cs Farine

PRÉPARATION

1. Laver, couper en deux et dénoyauter les abricots et les nectarines.
2. Fouetter le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
3. Mettre les moitiés d'abricots et de nectarines couche à couche dans un moule de cuisson beurré et verser la sauce à gratiner au dessus.
4. Faire cuire sur le grill à 160°C de chaleur indirecte et à couvercle fermé pendant env. 20 minutes.
5. Avant de servir, saupoudrer avec du sucre glace.