



# CRÈME AU BEURRE À LA TOMATE ET AU BASILIC AVEC DE LA GELÉE



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- 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 DE TOMATE AU BEURRE

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

60 g Beurre, fondu

80 g Tomates séchées à l'huile, réduit en purée

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

1 goutte de Vinaigre balsamique

### POUR LA CRÈME DE BASILIC AU BEURRE

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

60 g Beurre, fondu

40 g Purée de basilic

40 g Fromage frais

Sel

Poivre noir, fraîchement râpé

0.5 Citron(s), zeste finement râpé

### POUR LA GELÉE DE TOMATE

125 ml Jus de tomate

4 Feuille(s) de gélatine à 3 g

Sel

## PRÉPARATION

1. Pour la crème de tomate au beurre : fouetter légèrement le QimiQ Whip froid jusqu'à ce que cela soit complètement lisse. Veiller à ce que la totalité du mélange soit incorporé (surtout le fond et les parois du bol). Ajouter le beurre tiède et continuez à fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que le volume requis soit atteint.
2. Ajouter les tomates en purée et les épices, puis incorporer rapidement. Verser le mélange dans des moules à moitié vides et laissé refroidir.
3. Pour la crème de basilic au beurre : fouetter légèrement le QimiQ Whip froid jusqu'à ce que cela soit complètement lisse. Veiller à ce que la totalité du mélange soit incorporé (surtout le fond et les parois du bol). Ajouter le beurre tiède et continuez à fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que le volume requis soit atteint.
4. Ajouter la purée de basilic, fromage frais et les épices, puis incorporer rapidement. Répartir brièvement le mélange sur la crème de tomate de beurre et de geler. Sortez des moules et laissé refroidir.
5. Pour la gelée de tomate: dissoudre la gélatine trempée et pressé dans le jus de tomate chaud, assaisonner avec le sel. Répartir le mélange sur la crème avant qu'il commence à épaissir et à refroidir.
6. Décorez comme convenus et servir.