



MOUSSE AUX MÛRES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Mûres

60 g Miel

125 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

Mûres, pour la décoration

Mélisse citronnelle, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Réduire le QimiQ, les mûres et le miel en purée fine avec un mixeur-plongeur.
2. Incorporer la crème fouettée.
3. Dresser la mousse dans des verres, décorer à sa guise et bien réfrigérer (au moins 4 heures).
4. Décorer de mûres et de mélisse avant de servir.