



# CARPACCIO DE FRAISES GRATINÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**500 g** Fraises, coupé en tranches

## POUR LE MÉLANGE À GRATIN

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 g** Mascarpone

**50 ml** Lait

**1** Jaune(s) d'œuf

**50 g** Sucre

**40 ml** Grand Marnier

**1** Citron(s), pressé

## POUR LA DÉCORATION

Sucre glace

Feuilles d'estragon

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 220° C (de préférence sur le grill).
2. Pour le mélange à gratin, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
3. Disposer les fraises en rosette dans le plat à gratin engraisé et y répartir le mélange à gratin. Gratiner au four préchauffé pendant environ 10 minutes.
4. Saupoudrer de sucre glace et décorer de feuilles d'estragon.