



FIGUES ÉTUVÉES AVEC SAUCE AUX FRAISES ET À LA LIQUEUR À L'ORANGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

8 Figues

POUR LA SAUCE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Fraises, coupé en petits dés

90 ml Liqueur d'orange, Cointreau

50 g Sucre

PRÉPARATION

1. Laver les figues et les entailler en forme de croix au sommet. Chauffer de l'eau dans une casserole pourvue d'une passoire à étuver et y cuire les figues 4 minutes environ. Les retirer et les laisser égoutter sur du papier absorbant.
2. Pour la sauce, réduire en purée la base crème QimiQ, les fraises, la liqueur à l'orange et le sucre à l'aide du mixeur-plongeur.
3. Servir les figues accompagnées de la sauce.