



# KÜRBISKERNMOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Réussite assurée
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**250 g** Séré maigre

**100 g** Graines de courge, grillé

**80 ml** Huile de pépins de courge

Sel et poivre

Graines de courge, pour garnir

Chicorée frisée, pour garnir

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen und Kürbiskerne dazumischen.
2. Kürbiskernöl einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und mit Friséesalat und Kürbiskernen garniert servieren.