



TARTELETTE À LA MOUSSE DE BETTERAVES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

370 g QimiQ Whip , réfrigéré

250 g Betterave(s) rouge(s), cuite(s)

110 g Beurre, fondu

Sel

Poivre noir, moulues

Cumin, moulues

1 Orange(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Mixer à froid à l'aide d'un blender le QimiQ Whip, les betteraves, les épices, le jus d'orange et le zeste d'orange jusqu'à consistance lisse. Verser dans un bol et fouetter jusqu'à ce que le volume requis est atteint.
2. Incorporer très rapidement dans le beurre fondu. Remplir dans des moules et placer au congélateur.
3. Lorsque la mousse est gelé légèrement tourner à l'envers et servir immédiatement avec des filets d'orange et salade de fenouil.