



# MOUSSE À LA FÉTA



## QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**300 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**100 g** Crème fouettée 36 % graisse

**230 g** Feta

**10 g** Ciboulette, finement hachées

**40 ml** Huile d'olive

**2.5 g** Origan, haché

**1.5 g** Red pepper flakes

Sel, selon le besoin

**1.5 g** Poivre

**5 g**

## PRÉPARATION

1. Pour la mousse à la féta: fouetter légèrement le QimiQ Whip froid en veillant à atteindre également la masse au fond de la jatte. Ajouter l'huile d'olive, la crème et la féta, puis battre le mélange jusqu'à l'obtention du volume souhaité. Incorporer la ciboulette, l'origan, le sel, le poivre et l'ail. Bien réfrigérer.
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language