



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