



TOMATES CERISES FARCIES À LA MOUSSE DE BASILIC



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

20 Tomates cerises

80 g Fromage frais

30 g Basilic

3 cs Huile d'olive

Sel

Poivre, fraîchement moulu

125 ml Crème fouettée 36 % grasse

PRÉPARATION

1. Coupez les tomates en deux et retirez les graines.
2. Pour la mousse, mélangez au batteur électrique le QimiQ classic, le fromage frais, le basilic, le sel et le poivre jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse. Incorporez la crème fouettée.
3. Réfrigérez 30 minutes.
4. Remplissez une poche à douille de la préparation et garnissez les tomates. Décorez à votre guise.