



CRÈME AUX RAISINS AVEC YOGOURT ET NOISETTES



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Yogourt grec

70 g Sucre

1 pincée Cannelle

200 g Raisins, coupées en deux

60 g Noisettes, grossièrement haché

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le yogourt grec, le sucre et la cannelle et bien mélanger.
2. Répartir la crème avec les raisins et les noisettes par couches dans des verrines et bien les réfrigérer.