



CRÈME LÉGÈRE À LA CANNELLE, AVEC POMME ET MERINGUE



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

100 g Compote de pommes

60 g Sucre

1 pointe(s) Cannelle

150 ml Crème fouettée 36 % graisse

1 cc Rhum

100 g Meringue

1 Pomme(s), coupé en petits dés

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer la compote de pomme, le sucre et la cannelle et bien mélanger.
2. Casser la meringue en petits morceaux. Dresser la meringue, la crème et les dés de pomme dans un verre, en formant des couches. Placer au moins 4 heures au réfrigérateur.
3. Décorer à sa guise et servir.