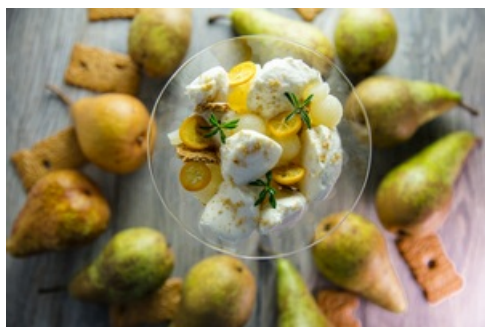




CRÈME AUX POIRES ET MIETTES DE SPÉCULOS



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Nur 2 Zubereitungsschritte
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Poires, en conserve et égouttées

160 g Sucre

10 ml Jus d'un citron

8 cl Rhum

250 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

150 g Spéculoos, émiété

PRÉPARATION

1. Réduire la base-crème QimiQ en purée au mixeur-plongeur avec les poires, le sucre, le jus de citron et le rhum.
2. Incorporer la crème fouettée et les miettes de spéculos.
3. Garnir des verrines de mousse et bien laisser refroidir.