



CRÈME AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE



QimiQ AVANTAGES

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



10



simplemer

Tipps

Remplacez la moitié du chocolat fondu avec après Eight®.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 ml Lait

3 cs Sucre

1 cc Rhum

100 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

1 petit bouquet Menthe, haché

250 ml Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le lait, le sucre et le rhum, ainsi que le chocolat fondu et la menthe. Incorporer la crème fouettée.
2. Dresser dans des verrines, décorer à sa guise et bien réfrigérer (au moins 4 heures).