



PARFAIT AU GINGEMBRE AVEC COMPOTE DE RHUBARBE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation
- Préparation simple et rapide



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LE PARFAIT AU GINGEMBRE

- 250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 150 g** Mascarpone
- 100 g** Sucre
- 30 g** , coupé fin
- 250 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

POUR LA COMPOTE DE RHUBARBE

- 250 ml** Jus de grenade
- 50 g** Sucre
- 10 g** Pudding à la vanille en poudre
- 500 g** Rhubarbe, fraîche, coupé en morceaux

PRÉPARATION

1. Pour le parfait au gingembre: battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mascarpone, le sucre et le gingembre et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
2. Garnir des petits moules du mélange et les placer au congélateur.
3. Pour la compote de rhubarbe: porter le jus de grenade à ébullition avec le sucre. Délayer le pudding en poudre dans un peu d'eau et l'ajouter au liquide bouillant. Laisser cuire quelques instants puis ajouter la rhubarbe. Porter brièvement à ébullition, retirer du feu et laisser refroidir.
4. Servir le parfait au gingembre avec la compote de rhubarbe.