



GAUFRES AVEC CRÈME VANILLE ET CERISES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Préparation simple et rapide



10



simplement

Conseils

Les cerises peuvent être remplacées par d'autres fruits.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème

70 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

1 Gousse(s) de vanille, Mark davon

125 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

250 g Cerises, frais ou conserve

4 Gauvre(s)

PRÉPARATION

1. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et la pulpe de vanille, puis bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
2. Selon les goûts, couper une partie des cerises en petits morceaux et les incorporer à la crème.
3. Dresser la crème et la décorer du reste de cerises.