



# MOUSSE CHAMPAGNE ET CASSIS



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Rallonge le temps de présentation à température ambiante



20



simplement

## Conseils

### INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Mascarpone

**80 ml** Sirop de cassis

**80 ml** Champagne

**80 g** Sucre

**250 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

### PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mascarpone et bien mélanger. Diviser la masse en deux.
2. Ajouter le sirop de cassis à l'une des moitiés de crème, le champagne et le sucre à l'autre.
3. Incorporer la moitié de la crème fouettée à chacune des deux préparations précédentes.
4. Bien réfrigérer le tout pendant 4 heures environ.
5. Prélever des quenelles de mousse à l'aide d'une cuillère à soupe, décorer à sa guise et servir.