



YOGOURT À L'ORANGE ET AU SÉSAME



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

2 Orange(s), pelée

1 sachet(s) Sucre vanillé

60 ml Jus d'orange

1 cs Sésame, grillé

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le yogourt, les oranges, le sucre vanillé et le jus d'orange et bien mélanger.
3. Assaisonner avec l'aspartam, répartir dans des bols, parsemer de sésame et mettre au frais.