



# CRÈME AU YOGOURT ET AU CITRON



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- La crème peut être servie immédiatement
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplemer

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**250 g** Yogourt nature

**100 ml** Jus d'un citron

**60 g** Sucre

## OPTIONNELLEMENT

**200 g** Baies, fraîches (optional)

**2 cs** Liqueur d'orange, Cointreau (optional)

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le yogourt, le jus de citron et le sucre et bien mélanger.
3. Optionnellement, incorporer délicatement les fruits à la masse et affiner avec la liqueur à l'orange.