



MOUSSE AUX FRAISES EN POT (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Une préparation simple et rapide
- Souligne le goût propre des ingrédients



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Petit-beurres

250 g Fraises

60 g Sucre

100 g Yogourt grec

le jus d'un 1/2 citron

PRÉPARATION

1. Emietter les biscuits au beurre dans le bol du mixeur pendant 5 sec/vitesse 5 et transvaser.
2. Ajouter les fraises et le sucre dans le bol du mixeur, réduire en purée 10 sec/vitesse 7 et transvaser.
3. Ajouter le QimiQ Classic non refroidi dans le bol du mixeur et mélanger pendant 30 secondes/vitesse 5.
4. Ajouter le yaourt grec, 150 g de purée de fraises et le jus de citron et mélanger 10 s/vitesse 3,5.
5. Remplir les verres de mousse aux fraises en alternant avec les miettes de biscuits au beurre et terminer par le reste de la purée de fraises.
6. Décorez à votre guise et laissez bien refroidir avant de servir.