

## 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**

<b>250</b> g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100</b> g	Petit-beurres
<b>250</b> g	Fraises
60 g	Sucre
<b>100</b> 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