



PUDDING À LA SEMOULE CRÉMEUX



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 ml Lait

30 g Semoule de blé

1 sachet(s) Sucre vanillé

3 cs Sucre

Zeste de citron

125 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Porter à ébullition le lait avec la semoule et le sucre vanillé et laisser refroidir.
3. Ajouter le lait refroidi, le sucre et le zeste de citron à la masse de QimiQ et bien mélanger.
4. Pour finir, incorporer la crème fouettée.
5. Répartir le pudding dans des coupes et mettre au frais.