



# TERRINE AU YOGOURT, À LA VANILLE ET AUX PÊCHES



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**250 g** Yogourt nature

**3 sachet(s)** Sucre vanillé

**60 g** Pêches, en conserve et égouttées, coupés en petits dés

Fruits, pour garnir

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le yogourt, le sucre vanillé et les dés de pêches et mélanger.
3. Répartir la masse dans des petites formes et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
4. Démouler et garnir avec des fruits.