



# KRABBENTERRINE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**200 g** Viande de crabe, réduit en purée

**100 g** Viande de crabe, grossièrement haché

**20 ml** Sauce à poisson asiatique

Sel et poivre

Cognac

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Krabbenfleisch, Fischsauce, Salz, Pfeffer und Cognac dazugeben und gut vermischen.
2. Eine Terrinenform (Inhalt ca. 800 ml) mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Terrine stürzen, Klarsichtfolie entfernen und mit einem scharfen Messer portionieren.