



TERRINE AUX FRAISES FRAÎCHES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau



15



simplement

Conseils

Pour que la terrine se démoule facilement, plonger le plat à terrine un court instant dans de l'eau très chaude.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Sucre

200 g Fromage frais

40 ml Jus d'un citron

2 sachet(s) Sucre vanillé

20 ml Liqueur d'orange, Cointreau

250 ml Crème entière, fouetté

200 g Fraises, coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le sucre, le fromage frais, le jus de citron, le sucre vanillé et la liqueur d'orange et bien mélanger.
3. Incorporer la crème fouettée à la masse.
4. Chemiser une terrine de film alimentaire et remplir avec la masse.
5. Mettre la terrine au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit). Démouler la terrine, retirer le film alimentaire et garnir avec des fraises.