



CARPACCIO DE FRAISES GRATINÉ



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 kg Fraises, coupé en tranches

POUR LE MÉLANGE À GRATIN

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Mascarpone

100 ml Lait

2 Jaune(s) d'œuf

100 g Sucre

80 ml Grand Marnier

2 Citron(s), pressé

POUR LA DÉCORATION

Sucre glace

Feuilles d'estragon

PRÉPARATION

1. Pour le mélange à gratin, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
2. Disposer les fraises en rosette dans le plat à gratin engraisé et y répartir le mélange à gratin. Gratiner au four préchauffé pendant environ 10 minutes.
3. Saupoudrer de sucre glace et décorer de feuilles d'estragon.