



# 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 engraissé 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.