



# TERRINE FRAMBOISE-NOIX DE COCO



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool et aux acides



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS, 1 LITRE MOULE À CAKE

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

**100 g** Séré maigre

**80 g** Sucre

**2 cs** Jus d'un citron

**2 cs** Liqueur de noix de coco

**150 g** Crème entière, fouetté

**200 g** Framboise(s), surgelé

**50 g** Biscuits à la cuillère, coupé en dés

## POUR LA DÉCORATION

**200 g** Framboise(s)

**1 cs** Sucre glace

**2 cs** Noix de coco râpée

**100 g** Crème entière, fouetté

Menthe

## PRÉPARATION

1. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le séré, le sucre, le jus de citron et la liqueur de coco. Incorporer la crème fouettée. Pour terminer, mélanger délicatement les framboises et les biscuits à la cuillère.
2. Foncer un moule à cake de film alimentaire, y verser la crème et laisser prendre au moins 4 heures au réfrigérateur (dans l'idéal toute la nuit).
3. Démouler la terrine sur un plat et retirer le film alimentaire.
4. Pour la décoration, réserver quelques belles framboises. Réduire le reste des framboises en purée avec le sucre glace et passer le mélange à travers un tamis.
5. Saupoudrer la terrine de noix de coco râpée. Garnir de rosettes de crème, de framboises fraîches et de feuilles de menthe. Découper en tranches et dresser sur des assiettes avec la sauce à la framboise.