



GRATIN DE RIZ AUX QUETSCHES



QimiQ AVANTAGES

- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Stable à l'alcool et aux acides
- Peut être réchauffé sans problème
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE SOUFFLÉ

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g	Riz pour risotto
800 ml	Lait
2	Bâton(s) de cannelle
40 g	Beurre, mou
80 g	Sucre
4	Jaune(s) d'œuf
150 g	Séré maigre
4	Blanc(s) d'œuf
400 g	Quetsches, évidé
10 ml	Rhum
20 g	Sucre
	Beurre, pour le plat
	Sucre, pour le plat

PRÉPARATION

1. Faire cuire le riz avec le lait et les bâtons de cannelle jusqu'à |
2. Battre le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter peu à peu les jaunes d'œufs et battre. Ajouter cuillère par cuillère le QimiQ Classic Nature non réfrigéré. Y mélanger le fromage blanc.
3. Mélanger le mélange de QimiQ avec le riz.
4. Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer délicatement à la masse.
5. Répartir les quetsches dans le plat engraisé et saupoudré de sucre et recouvrir du mélange de rhum et de sucre. Y répartir la masse de riz.
6. Faire cuire environ 45 minutes au four préchauffé à 175° C.