

# **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
- 4. Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer délicatement à la masse.
- 5. Répartir les quetsches dans le plat engraissé 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.