



MOUSSE À L'ORANGE GOÛT PAIN D'ÉPICE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Chocolat blanc, fondu

50 g Yogourt nature

3 cs Sucre

2 cc Épices pour pain d'épice

2 Orange(s) douce(s)

150 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ à température ambiante jusqu'à obtention d'une masse lisse, y ajouter le chocolat, le yaourt, le sucre et les épices de pain d'épice. Bien mélanger le tout.
2. Râper les zester des oranges, prélever les quartiers d'orange en les dégageant de leur membrane et récolter le jus. Ajouter les zester râpés, les quartiers d'orange et le jus à la préparation de QimiQ et bien mélanger.
3. Incorporer délicatement la crème fouettée.
4. Verser le mélange dans des verres et laisser refroidir au réfrigérateur au moins 4 heures.