



CRÈME DE POMMES VERTES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Réduit la coloration



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Pommes, acidulées, évidé

140 g Sucre

25 ml Jus d'un citron

250 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Réduire en purée le QimiQ Classic non réfrigéré, les pommes, le sucre et le jus de citron.
2. Incorporer la crème fouettée au mélange. En remplir des verrines et servir.