

CREME FOUETTEE AUX MURES (thermomix)



Ingrédients :

- 70 g de sucre en poudre
- 300 g de crème liquide 30% de M.G très froide
- 200 g de crème fraîche épaisse 40% de M.G très froide
- 250 g de mûres

Préparation:

- mettre dans le bol, le sucre puis mixer 10 secondes à vitesse 10 pour obtenir du sucre glace
- insérer le fouet.
- ajouter le crème liquide et la crème épaisse puis fouetter 1-3 minutes à vitesse 3 jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée
- retirer le fouet
- répartir la crème dans 4 ramequins, garnir de mûres et servir aussitôt

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site COOKIDOO

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>