



Mousse aux figes et à la viande séchée

Saison	Toute l'année	Nombre de personnes	4
Temps de préparation	20 minutes 4 heures au réfrigérateur	Menu	Entrée

250	g	QimiQ Base crème, non réfrigéré	Fouetter le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la confiture de figes, bien mélanger.
125	g	confiture de figes	
150	g	viande séchée des Grisons	Hacher finement la viande séchée des Grisons et incorporer avec la crème fouettée à la mousse aux figes.
2,5	dl	crème entière, fouetté	
À volonté		sel, poivre blanc, fraîchement moulu	Assaisonner de sel et de poivre.
			Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
			Servie sur de fines tranches de baguette, cette mousse aux figes est une délicieuse entrée ou un parfait accompagnement pour un plateau de fromages.

Source : QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>

