



SOUPE DE CREVETTES AU CURRY



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la coloration
- Peut être réchauffé sans problème



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

250 g Lauch, coupé fin

10 g Beurre

2 Pommes, coupés en petits dés

150 g Banane(s), coupés en petits dés

20 g Curry en poudre

Kurkuma, getrocknet

1.5 Liter Bouillon de légumes

Sel et poivre

Jus d'un citron

80 ml Jus d'orange

POUR LA DÉCORATION

60 g Lauch, coupé fin

150 g Garnelen, klein

PRÉPARATION

1. Faire revenir le poireau dans le beurre. Ajouter les dés de pommes et de bananes, le curry en poudre et le curcuma et faire revenir un court instant.
2. Mouiller avec le bouillon, porter à ébullition un court instant et réduire en purée avec un bâton-mixeur.
3. Assaisonner de sel, de poivre, de jus de citron et d'orange. Affiner avec le QimiQ Classic Nature réfrigéré.
4. Garnir avec le poireau et les crevettes.