



# 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.