



QUENELLES DE SÉRÉ ET CAROTTE AUX POIREAUX À LA CRÈME



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance crémeuse
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LES QUENELLES

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Séré maigre

1 Œuf(s)

150 g Carotte(s), finement râpé

3 cs Chapelure

Sel

Kardamom, moulues

POUR LA SAUCE

250 g

300 g Lauch, in feine Streifen geschnitten

Beurre, zum Anbraten

100 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Pour les quenelles: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le séré maigre, l'oeuf, les carottes, la chapelure, le sel et la cardamome (si la masse est trop liquide, rajouter un peu de chapelure).
2. Former des quenelles dans la masse et les pocher dans l'eau frémissante.
3. Pour la sauce, faire suer les poireaux dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Les saupoudrer de farine. Mouiller avec le bouillon, assaisonner et porter brièvement à ébullition. Affiner de QimiQ froid.