



SCHWARZWURZEL-SOUBISE



QimiQ AVANTAGES

- Schöne Krustenbildung
- Längere Präsentationszeit
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremige Konsistenz



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g

400 g Oignon(s), haché

200 g Schalotte(n), haché

30 g Ail, haché

Noix de muscade

Sel

Poivre blanc

160 g Beurre

700 g Salsifis, pelée

100 g Huile d'olive

180 g Vin blanc

FÜR DIE KRUSTE

140 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

140 g Beurre, fondu

100 g Chapelure

100 g Rio Briati Parmesan

20 g Persil

4 g Thymian

2 g Oregano

2 g Basilic

Sel et poivre

4 g Senfpulver

PRÉPARATION

1. Zwiebel, Knoblauch, Schalotten und Schwarzwurzel in Butter anschwitzen und dünsten lassen bis sie bissfest sind. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
2. Für die Kruste: ungekühltes QimiQ Classic glattrühren. Geschmolzene Butter dazugeben und gut verrühren. Restliche Zutaten dazugeben gut vermischen.
3. Das Ragout in eine Form geben, Gratiniermasse darauf geben und im Ofen bei 180°C fertig backen.