



# SOUPE DE SALSIFIS AVEC DES CROSTINI AU SAUMON



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA SOUPE

**500 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**800 g** Salsifis

**200 g** Oignon(s), haché

**100 g** Beurre

**80 g** Farine, zum Stauben

**200 ml** Vin blanc

**1.8 Liter** Bouillon de légumes

Sel et poivre

### POUR LE CROSTINI DE SAUMON

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**80 g** Demi-crème acidulée

**20** Baguettescheiben à 15 g

**250 g** Saumon, fumé, coupé

**2 TL** Fines herbes, finement hachées

**60 g** Schalotte(n), coupé fin

Poivre

Jus d'un citron

Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

## PRÉPARATION

1. Éplucher les salsifis, les couper en rondelles et les faire revenir avec les oignons dans le beurre. Saupoudrer de farine.
2. Déglacer au vin blanc, mouiller avec le bouillon de légumes, assaisonner et laisser bouillir jusqu'à ce que les salsifis soient bien cuits.
3. Réduire la soupe en purée, porter la soupe encore une fois à ébullition et affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré.
4. Pour les tranches de saumon, mettre des tranches de baguettes à griller au four à 140 degrés.
5. Fouetter le QimiQ classique (température ambiante) pour obtenir une consistance lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
6. Tartiner la mousse sur les toasts puis parsemer d'herbes.
7. Servir avec la soupe.