



# SOUPE DE POMMES DE TERRE



## QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**500 g** Pommes de terre, coupé en dés

**125 g** Champignons, émincées

**1 cs** Beurre

**750 ml** Bouillon de légumes

Marjolaine

Sel et poivre

Cumin

Feuille de laurier

Vinaigre de vin blanc

**1 cs** Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Faire revenir les pommes de terre et les champignons dans le beurre.
2. Mouiller avec le bouillon de légumes, assaisonner et cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
3. Assaisonner la soupe avec du vinaigre.
4. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et garnir de persil.