



# SOUPE DE PANAIS AUX COINGS



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, froide

**50 g** Oignon(s), haché

**30 g** Beurre

**80 g** Coings, frais, pelée

**150 g** Panais, frais, pelée

**80 g** Pommes de terre, pelée

**50 g** Pommes, évidé

**125 ml** Vin blanc

**20 ml** Vinaigre balsamique, blanc

**1000 ml** Bouillon de légumes

**1 Msp.** Clous de girofle, moulues

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

## PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons dans le beurre, ajouter les coings, panais, pommes de terre, pommes et faire revenir jusqu'à ce que ce soit transparent.
2. Arroser avec le vin blanc et le vinaigre balsamique, puis faire réduire.
3. Ajouter le bouillon de légumes, les épices et cuire jusqu'à ce que les légumes et les fruits soient tendres.
4. Utiliser un mixeur à immersion, mélanger la soupe jusqu'à ce que la consistance soit lisse.
5. Finir avec QimiQ classique froid et mélanger jusqu'à ce que la consistance soit mousseuse. Servir avec du persil frais et des chips de panais frits.