



# VELOUTÉ DE RADIS NOIR



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**1** Oignon(s), coupés en petits dés

**80 g** Pommes, épluchées, coupées en dés

**70 g** Beurre

**300 g** Radis noir, épluchées, coupées en dés

**80 g** Pomme(s) de terre farineuses, épluchées, coupées en dés

**250 ml** Vin blanc

**1 Liter** Bouillon de légumes

**1** Feuille de laurier

**1 TL** Marjolaine, séchée

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

**1 pincée** Cannelle

## PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons et les pommes dans le beurre. Ajouter le radis et les pommes de terre, déglacer au vin blanc et faire réduire de moitié.
2. Mouiller avec le bouillon de légumes, ajouter la feuille de laurier et la marjolaine. Assaisonner de sel, de poivre et de cannelle et faire cuire le tout pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
3. Retirer la feuille de laurier, réduire la soupe en fine purée avec un bâton mixeur.
4. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré, assaisonner et servir.