



# VELOUTÉ DE RADIS NOIR AVEC DU PAIN PERDU AU POISSON FUMÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Peut être réchauffé sans problème



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA SOUPE

<b>600 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
<b>200 g</b>	Oignon(s), coupés en petits dés
<b>200 g</b>	Pommes, épluchées, coupées en dés
<b>170 g</b>	Beurre
<b>750 g</b>	Radis noir, épluchées, coupées en dés
<b>600 ml</b>	Vin blanc
<b>2.5 Liter</b>	Bouillon de légumes
<b>12</b>	Lorbeerblätter
<b>0.5 g</b>	Marjolaine, séchée
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
<b>1 pincée</b>	Cannelle

### POUR LE PAIN PERDU

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>125 g</b>	, finement hachées
<b>80 g</b>	Gervais natur
<b>40 g</b>	Pommes, finement râpé
<b>30 g</b>	Noix, finement hachées
<b>10 g</b>	Raifort, finement râpé
<b>10 ml</b>	Jus d'un citron
<b>10 ml</b>	Huile d'olive
<b>1</b>	Jaune(s) d'œuf
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
<b>20 g</b>	Persil, frais
<b>9</b>	Scheibe(n) Toastbrot_Tranche(s) de pain de mie
<b>150 g</b>	Farine
<b>80 ml</b>	Lait
<b>2</b>	Œuf(s)
	Huile végétale, zum Herausbacken

## PRÉPARATION

1. Pour la soupe, faire revenir les oignons et les pommes dans le beurre. Ajouter le radis, déglacer au vin blanc et faire réduire de moitié.
2. Mouiller avec le bouillon de légumes, ajouter les feuilles de laurier et la marjolaine. Assaisonner de sel, de poivre et de cannelle et faire bien cuire le tout pendant environ 30 minutes.
3. Retirer les feuilles de laurier, réduire la soupe en fine purée avec un bâton mixeur.
4. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré. Rectifier l'assaisonnement.
5. Pour le pain perdu, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le poisson fumé, le gervais, les pommes, les noix, le raifort, le jus de citron, l'huile d'olive, le jaune d'œuf et les épices et bien

mélanger.

6. Diviser la masse en deux, ajouter le persil dans une moitié de la masse et mélanger.
7. Tartiner trois tranches de pain de mie avec la crème au poisson fumé sans persil d'une épaisseur d'environ 5 millimètres.
8. Y déposer une deuxième tranche de pain de mie et la tartiner avec la crème au poisson fumé avec le persil.
9. Recouvrir avec la troisième tranche de pain de mie et appuyer légèrement.
10. Tremper le pain perdu d'abord dans la farine et puis dans le lait mélangé avec les œufs battus et faire dorer dans l'huile chaude à environ 170° C.
11. Laisser refroidir, couper et servir comme garniture dans la soupe.