



POTAGE CRÉMEUX À L'AIL DES OURS AVEC CROÛTONS À L'HUILE D'OLIVE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
40 g	Oignon(s), coupé en dés
80 g	Pommes de terre, coupé en tranches
2 cs	Huile d'olive
800	Bouillon de légumes
40 g	Bärlauch
40 g	Persil
	Vinaigre balsamique
	Sel et poivre

POUR LES CROÛTONS

2 cs	Huile d'olive
120 g	Pain noir, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Faire suer légèrement les oignons et les pommes de terre dans un peu d'huile d'olive, mouiller avec le bouillon et cuire jusqu'à tendreté des pommes de terre.
2. Hacher grossièrement l'ail des ours et le persil et les ajouter à la soupe. Porter à ébullition et réduire en purée fine à l'aide d'un mixeur-plongeur.
3. Affiner de QimiQ Classic froid et relever de vinaigre, de sel et de poivre.
4. Faire dorer les dés de pain dans un peu d'huile d'olive et les servir en accompagnement (des dés de féta sont aussi une option savoureuse).