



# CHAMPIGNONS D'ESPUMA AVEC DES LÉGUMES



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance crémeuse
- Préparation simple et rapide



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR CHAMPIGNONS D'ESPUMA

<b>600 g</b>
<b>250 g</b> Pilze
<b>120 g</b> Oignon(s), coupé fin
<b>10 g</b> Ail, finement hachées
<b>20 ml</b> Huile d'olive
<b>20 g</b> Beurre
<b>4 cl</b> Madeirawein
<b>4 cl</b> Cognac
<b>200 ml</b> Vin blanc
<b>200 ml</b> Bouillon de légumes
Sel et poivre
Thymian
Noix de muscade, moulues

### POUR LES LÉGUMES

<b>10</b> Filoteig [oder Strudelteig]
<b>400 g</b> Brokkoli, gegart_Brocoli, cuit
<b>300 g</b> Carotte(s), geschält, gegart, fein gewürfelt
<b>200 g</b> grüne Erbsen, gegart
<b>200 g</b> Stangensellerie, geschält, gegart, fein gewürfelt
<b>300 g</b> Pilze
<b>50 g</b> Beurre
Huile d'olive

## PRÉPARATION

1. Pour champignons d'Espuma : griller les champignons avec les oignons émincés, l'ail, l'huile d'olive et le beurre. Tremper avec le vin de Madère, cognac et le vin blanc et laisser réduire.
2. Ajouter le bouillon de légumes et porter à ébullition pendant env. 10 minutes.
3. Ajouter la sauce QimiQ base, porter à ébullition et assaisonner au goût. Placez-le dans un shaker et bien mélanger.
4. Remplissez la crème dans la bouteille ISI Gourmet Whip et bien secouer. Placez la bouteille ISI Gourmet Whip dans de l'eau chaude.
5. Pour les légumes: mélanger les légumes cuits dans du beurre.
6. Placez la pâte filo dans l'huile chaude et les former dans des bols. Sortez les de l'huile chaude et laissez égoutter.
7. Remplir la pâte filo avec l'Espuma de champignons et couvrir avec les légumes.