



SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE AVEC DE LA GLACE DE PASTÈQUE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA GLACE DE PASTÈQUE

250 g QimiQ Base crème

125 g Demi-crème acidulée

1 Limette(s), le jus

40 ml Huile d'olive, 2 EL

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

1 bouquet(s) Coriandre, finement hachées

180 g Pastèque

POUR LA SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE

125 g QimiQ Base crème

1 Concombre

2 cs Huile d'olive

2 cs Vinaigre balsamique blanc

150 g Yogourt nature

0.5 TL Sucre

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Pour la glace de pastèque: mélanger tous les ingrédients (sauf la pastèque) jusqu'à ce que la consistance soit lisse avec un mixeur plongeant. Verser dans un récipient et mettre au congélateur .
2. Pour la soupe froide de concombre: Laver le concombre, couper le en deux dans la longueur et retirer le milieu à l'aide d'une cuillère. Couper le concombre en morceaux et ajouter les autres ingrédients. Mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse avec un mixeur plongeant et laisser refroidir.
3. Retirer la peau de la pastèque et enlever le noyau. Couper en petits morceaux.
4. Coupez en morceaux le mélange QimiQ congelé et ajouter les cubes de pastèque. Mélanger jusqu'à ce que la consistance soit lisse avec un mixeur plongeant. Ajouter la coriandre fraîchement hachée et la placer dans la soupe froide de concombre. Servir.