



# SOUPE DE BETTERAVES AVEC DES BOULETTES DE PÂTE DE WASABI



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA SOUPE

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**100 g** Oignon(s), finement hachées

**2 TL** Huile d'olive

**1.5 Liter** Bouillon de légumes

**600 g** , pelée

Rotweinessig\_Vinaigre de vin rouge

Sel

Cumin

Poivre

**2 Msp.** Raifort

**1 TL** Sucre

### POUR LA MOUSSE

**2** Blanc(s) d'œuf

**1 TL**

Sel

## PRÉPARATION

1. Pour la soupe : faire frire l'oignon et les betteraves dans de l'huile puis arroser avec le bouillon.
2. Ajoutez le raifort, le vinaigre, l'assaisonnement et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendre et mélange doucement.
3. Incorporer QimiQ et continuer à faire cuire jusqu'à la consistance désirée.
4. Pour les boulettes, montez les blancs. Ajoutez le wasabi, le sel et mélangez bien. Former des petites boulettes de pâte à l'aide d'une cuillère à café et les mettre dans de l'eau bouillante salée et laisser cuire jusqu'à ce que la consistance soit légère et onctueuse.
5. Disposer les boulettes dans la soupe de betteraves et servir immédiatement.