



SOUPE DE BETTERAVES ROUGES AVEC QUENELLES AU SÉRÉ ET RAIFORT



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA SOUPE

250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
50 g	Oignon(s), finement hachées
1 TL	Huile d'olive
750 ml	Bouillon de légumes
300 g	, épluchées, coupées en dés
	Rotweinessig_Vinaigre de vin rouge
	Sel et poivre
	Cumin
1 Msp.	Raifort, râpée
0.5 TL	Sucre

POUR LES QUENELLES

100 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g	Topfen / Quark 20 % Fett
2	Jaune(s) d'œuf
40 g	Raifort, râpée
100 g	Farine, griffig
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Pour la soupe de betteraves: étuver les oignons dans l'huile et les mouiller avec la moitié du bouillon.
2. Ajouter les betteraves, le vinaigre de vin et les épices, cuire jusqu'à tendreté et réduire en purée au mixeur-plongeur. Ajouter le sucre et le reste du bouillon de légumes.
3. Affiner de QimiQ Classic froid.
4. Pour les quenelles: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le reste des ingrédients. Former de petites quenelles dans la masse et les pocher dans l'eau frémissante.
5. Dresser les quenelles dans les bols de soupe et servir.