



# SOUPE FROIDE AU CONCOMBRE



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème

**2** Concombre, pelée

**400 ml** Bouillon de légumes

**250 g** Yogourt nature

**40 ml** Vinaigre balsamique blanc

**40 g** Crème fraîche

**1** Gousse(s) d'ail, haché

**1 TL** Aneth, finement hachées

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le reste des ingrédients et réduire en purée fine à l'aide d'un mixeur-plongeur. Bien réfrigérer.
2. Garnir à sa guise et servir bien frais.