



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.