



# CHOU À LA CRÈME



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**50 g** Oignon(s), brunoise

**2 g** Ail, finement hachées

**10 g** Beurre

**250 g** Chou frisé, coupé en dés

**50 ml** Bouillon de légumes

**50 ml** Vin blanc

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

Cumin, moulu

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

## PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre. Ajouter le chou et faire revenir un court instant.
2. Déglacer au vin blanc, mouiller avec le bouillon de légumes et assaisonner. Faire cuire environ 10 minutes à couvert.
3. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré, rectifier l'assaisonnement et servir.