



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.