SOUPE DE CREVETTES AU CURRY

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la coloration
- Peut être réchauffé sans problème

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
250 g	Poireau, coupé fin
10 g	Beurre
2	Pommes, coupés en petits dés
150 g	Banane(s), coupés en petits dés
20 g	Curry en poudre
	Curcuma, séché
1.5 litre	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Jus d'un citron
80 ml	Jus d'orange

POUR LA DÉCORATION

60 g	Poireau, coupé fin
150 g	Crevettes, petites

PRÉPARATION

1. Faire revenir le poireau dans le beurre. Ajouter les dés de pommes et de bananes, le curry en poudre et le curcuma et faire revenir un court instant.
2. Mouiller avec le bouillon, porter à ébullition un court instant et réduire en purée avec un bâton-mixeur.
3. Assaisonner de sel, de poivre, de jus de citron et d'orange. Affiner avec le QimiQ Classic Nature réfrigéré.
4. Garnir avec le poireau et les crevettes.