



# QUENELLES DE QUARK ET CAROTTE AUX POIREAUX À LA CRÈME



## QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance crémeuse
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LES QUENELLES

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Séré maigre

**1** Œuf(s)

**150 g** Carotte(s), finement râpé

**3 cs** Chapelure

Sel

Cardamome, moulues

### POUR LA SAUCE

**250 g** QimiQ Sauce Base

**300 g** Poireau, coupé en julienne

Beurre, pour cuisson

**100 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Pour les quenelles: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le quark, l'oeuf, les carottes, la chapelure, le sel et la cardamome (si la masse est trop liquide, rajouter un peu de chapelure).
2. Former des quenelles dans la masse et les pocher dans l'eau frémissante.
3. Pour la sauce, faire suer les poireaux dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Les saupoudrer de farine. Mouiller avec le bouillon, assaisonner et porter brièvement à ébullition. Affiner de QimiQ froid.