



# SOUPE AU RIESLING ET QUENELLES AU SAUMON



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LES QUENELLES AU SAUMON

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>400 g</b>	Filet de saumon sauvage, coupé en dés
<b>40 ml</b>	Noilly Prat
	Sel
	Poivre

### POUR LA SOUPE

<b>1 kg</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
<b>200 g</b>	Oignon(s), coupé fin
<b>200 g</b>	Céleri-rave, coupé en dés
<b>200 g</b>	Poireau, coupé fin
<b>80 g</b>	Beurre
<b>80 g</b>	Farine, pour saupoudrer
<b>750 ml</b>	Vin blanc Riesling
<b>600 ml</b>	Fond de poisson
	Sel
	Poivre
	Aneth, frais

## PRÉPARATION

1. Pour les quenelles, réduire le QimiQ Classic non réfrigéré, le saumon, le Noilly Prat, le sel et le poivre en purée avec un bâton-mixeur et mettre au frais.
2. Pour la soupe, faire revenir les oignons, le céleri-rave et le poireau dans le beurre et saupoudrer de farine. Déglacer au Riesling et faire réduire.
3. Mouiller avec le fond de poisson et assaisonner. Faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient cuits et mixer. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré.
4. Former quenelles avec la masse de poisson et laisser infuser environ 4 minutes dans la soupe. Garnir d'aneth et servir.