



# SOUPE DE SALSIFIS AVEC DES CROSTINI AU SAUMON



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LA SOUPE

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**400 g** Salsifis

**100 g** Oignon(s), haché

**10 g** Beurre

Farine, pour saupoudrer

**100 ml** Vin blanc

**900 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

### POUR LE CROSTINI DE SAUMON

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

**8** Tranches de baguette à 15 g

**100 g** Saumon, fumé, coupé

**5 g** Fines herbes, haché

**20 g** Échalote(s), coupé fin

Poivre

Jus d'un citron

Fines herbes, pour garnir

## PRÉPARATION

1. Éplucher les salsifis, les couper en rondelles et les faire revenir avec les oignons dans le beurre. Saupoudrer de farine.
2. Déglacer au vin blanc, mouiller avec le bouillon de légumes, assaisonner et laisser bouillir jusqu'à ce que les salsifis soient bien cuits.
3. Réduire la soupe en purée, porter la soupe encore une fois à ébullition et affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré.
4. Pour les tranches de saumon, mettre des tranches de baguettes à griller au four à 140 degrés.
5. Fouetter le QimiQ classique (température ambiante) pour obtenir une consistance lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
6. Tartiner la mousse sur les toasts puis parsemer d'herbes.
7. Servir avec la soupe.