



ZUPPA DI PESCE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

0.5 Oignon(s), finement hachées

1 Gousse(s) d'ail

Huile d'olive, pour cuisson

300 g Fruits de mer

100 g Légumes-racines, coupés en petits dés

50 g Tomates cerises, coupé en quartiers

0.5 Poivron(s), coupés en petits dés

200 ml Bouillon de légumes

100 ml Vin blanc

10 ml Jus d'un citron

Sel et poivre

Safran en poudre

Feuilles de basilic, grossièrement haché

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile.
2. Ajouter les fruits de mer et les légumes et les faire revenir. Déglacer au vin blanc, mouiller avec le bouillon de légumes et le jus de citron, assaisonner et porter à ébullition.
3. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et rectifier l'assaisonnement au sel et au poivre.