



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 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, réfrigéré

1 Oignon(s), finement hachées

2 g Gousse(s) d'ail, finement hachées

Huile d'olive, pour cuisson

600 g Fruits de mer

200 g Légumes-racines, coupés en petits dés

100 g Tomates cerises, coupé en quartiers

100 g Poivron(s), coupés en petits dés

200 ml Vin blanc

400 ml Bouillon de légumes

20 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.