



SOUPE DE POMMES DE TERRE



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

500 g Pommes de terre, coupé en dés

125 g Champignons, émincées

1 cs Beurre

750 ml Bouillon de légumes

Marjolaine

Sel et poivre

Cumin

Feuille de laurier

Vinaigre de vin blanc

1 cs Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Faire revenir les pommes de terre et les champignons dans le beurre.
2. Mouiller avec le bouillon de légumes, assaisonner et cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
3. Assaisonner la soupe avec du vinaigre.
4. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et garnir de persil.