



POTAGE AU BŒUF AVEC QUENELLES AU SÉRÉ ET À LA SEMOULE



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 litre Bouillon de bœuf, clair

2 cs Ciboulette, haché

POUR LES QUENELLES

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Séré maigre

150 g Semoule de blé, fin

2 Jaune(s) d'œuf

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Pour les quenelles: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.
3. Le lendemain, former les quenelles et les plonger 15 minutes environ dans du bouillon de bœuf frémissant.
4. Garnir la soupe de ciboulette et servir.