



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 10 PORTIONS

500 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
1 kg	Pommes de terre, coupé en dés
250 g	Champignons, émincées
30 g	Beurre
1.5	Bouillon de légumes
	Marjolaine
	Sel et poivre
	Cumin
	Feuille de laurier
	Vinaigre de vin blanc
10 g	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.